

2 vol.
22 pl.
[illegible]
41996.
[illegible]

L'AMI

DES

JARDINIERS.

FRONTISPICE.



Placez fur votre fein les fleurs qu'il vous prodigue,
Goûtez de fes beaux fruits, l'excellente faveur.
D'un gracieux fourire ajoutez la faveur,
Il oublie a ce prix, la peine et la fatigue.

L'AMI

DES

JARDINIERS,

OU

MÉTHODE SURE ET FACILE,

pour apprendre à cultiver, avec le plus grand succès, tout ce qui concerne les Jardins Fruitiers, Potagers; les Parcs et les Jardins Anglais; les Parterres, Orangeries et Serres-Chaudes,

Avec tous les détails nécessaires, et 20 *Gravures en Taille-douce, tant d'utilité que d'agrément.*

Le tout rédigé dans le style le plus clair, et mis à la portée de tous les Amateurs et des Jardiniers de profession.

Par le C. POINSOT.

TOME I.

Contenant les Jardins Fruitiers et Potagers.

A PARIS, chez DEBRAY, et a GENÈVE chez MANGET } LIBRAIRES.

XI — M.DCCCIII.

AVANT-PROPOS.

LES TRAITÉS sur les Jardins et les Plantations, sont si multipliés, qu'il paraît inutile d'en offrir encore au public. Cependant, sans chercher à critiquer ceux qui ont paru jusqu'ici, j'ai remarqué qu'il n'y en a aucun, même parmi les plus distingués, qui puisse satisfaire tous les Amateurs et les Jardiniers, en ce qui concerne la culture des arbres et des plantes consacrées aux jardins. Les uns ne parlent que des arbres fruitiers, tels que celui qui vient d'être traduit de l'anglais de Forsyth, par le C. Pictet Mallet de Genève; les autres ne traitent que des légumes ou des fleurs. Les meilleurs de tous, composés par des savans, et remplis de termes de Botanique, sont trop obscurs pour les personnes qui n'ont pas étudié cette science, surtout pour la pluspart des Jardiniers de profession; ou sont trop chers, par rapport à leur volumineuse étendue; tels sont les excellens ouvrages de Duhamel, Miller, La Quintynie, l'abbé Rosier, etc.

J'offre donc aux amateurs, un traité complet en deux volumes, qui pourront même se vendre séparément, contenant tout ce qu'il est essentiel de savoir sur toutes les parties qui ont rapport aux Jardins et aux Plantations de toutes espèces,

même des forêts, en en y réunissant ceux de pur agrément, tels que les Parterres, les Orangeries et les Serres-chaudes; et je ne me sers d'aucun terme qui puisse être obscur pour toute personne qui sait le français.

Loin d'annoncer cet ouvrage comme venant uniquement de moi, je me fais un devoir de déclarer que je l'ai puisé en grande partie, dans les meilleurs auteurs qui ont paru jusqu'ici, et dont j'ai été à même de mettre les principes en pratique; et j'y ai joint les observations qu'une expérience de 30 années m'a fait faire.

Malgré la clarté de cet ouvrage, c'est en vain que l'on se flattera de devenir bon jardinier en le lisant seulement; il faut planter, tailler, soigner soi-même, pendant plusieurs années, les différentes espèces de plantes; se familiariser en quelque sorte avec elles et étudier leurs différens caractères. Tout cultivateur qui est obligé de recourir à son livre pour chaque opération qu'il veut faire, n'ira jamais qu'en tâtonnant, perdra beaucoup de tems, et ses opérations auront un mauvais coup d'oeil. Tailler un arbre, le palisser, l'ébourgeonner, paraissent peu de chose; cependant les trois quarts des Jardiniers y échouent, et prouvent par-là qu'ils n'ont aucuns principes. Il en est de même de ceux qui sement ou qui plantent, dans le même terrein, les différentes

espèces d'arbres, de légumes et de fleurs; ou qui les arrosent indistinctement quand il fait sec et ainsi du reste.

Il faut donc savoir qu'un Poirier, par exemple, demande une terre plus substantieuse et plus profonde qu'un Prunier ou un Cérisier; que, dans les Poiriers, telles espèces se taillent plus long ou plus court; qu'elles demandent à être greffées sur sauvageon ou sur franc; qu'elles se plaisent mieux à une exposition qu'à une autre, etc. Voilà ce qu'il est nécessaire d'apprendre aux cultivateurs.

Mais il est inutile d'entrer dans les détails les plus minucieux, sur la fleur, la feuille et le fruit de chaque espèce d'arbre ou de plante, et quand vous parlerez à un homme qui ne sait pas la Botanique, du Calice, de la Corolle, du Pistil, de l'Embryon, du Style, du Stygmate, des Étamines et des Anthères d'un fleur, vous l'ennuierez au lieu de l'instruire, et voilà, en partie, ce que j'ai évité.

Je veux donc causer familièrement avec mon Ami le Jardinier, et le conduire moi-même, la bèche ou la serpette à la main, dans ses diverses opérations; il ne craindra point de m'ennuier en répétant ses leçons, et l'expérience lui prouvera que je ne l'ai point trompé.

Fautes à corriger.

Page 5. Ligne 2. L'orqu'elles, *lisez* lorsqu'elles.
— 10. — 8. sur 2. *ajoûtez*, pieds.
— 13. — 4. moin, *lisez*, moins.
— 17. — 10. j'aune, *lisez*, jaune.
— 34. — 27. comme en, *ajoûtez*, c.
— 42. — 21. leut', *lisez*, leur.
— 47. — 1. n'achevea, *lisez*, n'achever.
— 49. — 20. nomboe, *lisez*, nombre.
— 94. — 28. condez, *lisez*, coudez.
— 81. — 18. sans laquelle, *lisez*, sur laquelle.
— 91. — 11. bourgeon, *lisez*, bourgeons.
— 92. — 18. coufusion, *lisez*, confusion.
— 101. — 2. en uu mot, *lisez*, en un mot.
— 108, — 3. le bourgeon, *lisez*, les bourgeons.
— 119. — 12. ds laiton, *lisez*, de laiton.
— 139. — 13. et menu, *lisez*, est menu.
— 140. — 22. des plantés, *lisez*, de plantés.
— 166. — 1. velouté, *lisez*, veloutée.
— 173. — 14. pafumés, *lisez*, parfumés.
— 186. — 29. fecond, *lisez*, fécond.
— 191. — 14. d'un taille, *lisez*, d'une taille.
la même, ligne 17. un pen sec, *lisez*, un peu sec.
la même, ligne dernière, et ses, *effacez* et.
Page 196. ligne 13. depnis, *lisez*, depuis.

TABLE DES CHAPITRES.

Nota. Les autres arbres fruitiers étant décrits et traités par ordre alphabétique, il est inutile d'en donner une table dans cet ordre.

Le Noyer, le Chêne, le Foyard et autres grands arbres qui portent des fruits, mais qui ne peuvent trouver place dans les jardins ordinaires, sont placés dans la 3. partie, au commencement du Tome II. L'Oranger, le Citronier, l'Olivier et autres arbres fruitiers qui ne peuvent passer l'Hyver en pleine terre, se trouvent dans la 5. partie.

NB. Les Légumes et les Plantes potagères sont détaillés par ordre alphabétique comme les arbres fruitiers.

On trouvera à la fin de ce volume, la manière de construire solidement et à peu de fraix, les Bassins, Réservoirs et Citernes.

T. 1. JARDINS FRUITIERS



L'AMI DES JARDINIERS.

PREMIÈRE PARTIE.

LES ARBRES FRUITIERS.

CHAPITRE I.

De la Forme des Outils les plus nécessaires au Jardinier.

AVANT d'entrer en matière, il est bon de parler des outils dont on se sert pour préparer la terre à recevoir et nourrir les arbres, et pour les multiplier, les tailler et leur donner les soins nécessaires.

1. LE PIC, ou grande pioche, planche 1. fig. 1. n'est pas généralement connu; cependant il est le plus nécessaire pour bien défoncer un terrein; et cette opération, comme on le verra au chapître suivant, est la plus importante pour la santé et la durée des arbres.

Le fer du pic, dont un bout est pointu et l'autre tranchant, doit être long de 2 pieds à 2 pieds et demi, rechaussé ou garni à chaque extrémité, de bon acier bien trempé; percé, dans le milieu,

d'un oeil rond, et non ovale, comme on le fait en quelques endroits; ayant une base alongée, du côté du manche, pour le rendre plus solide. Les deux côtés seront un peu courbés, pour leur donner plus de force et d'aisance. Le manche, de bois de frêne ou d'érable, sera rond, un tant soit peu plus gros près du fer qu'à l'autre bout, et très uni ou poli dans toute sa longueur, qui ne doit avoir que deux pieds, ou environ.

Ces détails paraîtront minucieux, mais ils sont nécessaires, et les Pionniers de profession y mettent le plus grand soin, pour rendre cet outil plus commode.

Il faut avoir trois Pics de différentes grandeurs; celui dont je viens de parler, sert à travailler aux grand défoncemens; à préparer les trous pour planter les arbres; à creuser les bassins, les réservoirs, pièces d'eau etc. Le Pic moyen sert à piocher un terrein à peu de profondeur; enfin le plus petit sert pour les menus ouvrages, qui consistent à n'entamer que la superficie de la terre; ces deux derniers pourront avoir l'oeil et le manche plats ou alongés.

2. La Bèche, qui se nomme Pelle dans le Pays de Vaud, même planche, fig. 2. est l'outil le plus ordinaire du jardinier; mais il est peu d'endroits où elle ait la forme et les qualités nécessaires pour la rendre commode, solide et facile à s'enfoncer facilement dans la terre. Un jardinier bien assorti doit en avoir trois de différentes grandeurs; la première, pour les gros labours, ayant un pied

de hauteur, (sans la douille A de 6 pouces) sur 8 pouces dans le haut, B, C, et 6 pouces dans le bas D. E. Le bout F. sera un peu en croissant, ou creusé, pour qu'elle enfonce mieux, et bien tranchant. La douille A, se prolongera en côte, ou baguette alongée en pointe, du côté du dedans, pour empêcher le fer de plier, et sera percée, jusqu'au quart de la longueur du fer, d'un trou en pointe, pour recevoir le manche, qui ne doit point sortir ou paraître par derrière, comme on le fait mal à propos dans plusieurs pays.

Le corps, ou le plat de la bêche, doit être de fer bien battu, garni de bon acier, par le bas, mince comme du petit carton, un peu creusé ou concave, dans sa longueur; poli sur la meule à aiguiser, afin que la terre ne s'y attache pas. En un mot, la bêche doit être solide, quoique très légère, polie et tranchante.

Un bon jardinier, pour ne point la laisser rouiller, aura grand soin de la nettoyer en quittant l'ouvrage, avec une curette de bois, G; il poussera même l'attention, jusqu'à la frotter avec un torchon gras, pour qu'elle soit toujours luisante.

Enfin le manche G, bien arrondi et uni ou poli, aura environ 3 pieds de longueur hors de la douille, et sera terminé en poire par le haut, comme on le voit dans la fig. 2.

Je ne suis entré dans tous ces détails, que parcequ'il et rare de trouver de bonnes bêches, et que cet outil bien fait, soulage infiniment le jardinier, qui doit s'en servir journellement.

La 2. bêche moins forte que la première, mais de la même forme, servira pour labourer une seconde fois les terres préparées à la grosse bêche, ou pour les légers labours. Enfin la troisième sera encore plus petite, mais, surtout, beaucoup plus étroite; elle sert pour lever ou arracher des plantes entre des autres, sans endommager celles ci. Toutes ces bêches auront le dos uni, quoiqu'un peu bombé dans la longueur, c'est à dire que l'arrête ne doit paraître qu'en dedans.

3. La Houlette, ou Déplantoir, fig. 3., est une très petite bêche, dont le fer est creux et bien tranchant, pour enlever les plantes en motte, et les transporter facilement, sans les faire souffrir. La douille doit être prolongée en pointe par derrière, et non en dedans, comme celle de la bêche; le fer doit être bien uni, pour que la terre le quitte facilement, et très mince, pour le rendre léger et commode. Pour lever une plante avec la motte, il faut enfoncer la houlette plus bas que les racines, et soutenir la terre, avec la main gauche, du côte opposé, en pressant contre la houlette.

4. Le Rateau. On doit en avoir 3, de différentes formes et grandeurs; le premier fig. 4. aura le porte-dents, en bois de hêtre ou foyard, d'un pied, ou au plus 14 pouces de longueur, sur 2 pouces de largeur, et 14 lignes d'épaisseur. Ses dents au nombre de 8 ou 10, suivant la longueur, auront 4 pouces de long, non compris la queue, qui doit avoir 2 pouces et demi, pour trapercer le bois et se river de l'autre côté. Ces dents se-

ront carrées et un peu courbées en creux du côté du manche, comme on le voit, même fig. 4. en *a*; mais les angles doivent être tournés en sens opposé à celui du bois, pour qu'ils puissent diviser la terre en tirant le manche, pour faire jouer le râteau. Celui ci sert à achever de diviser la terre après le labour, et à enterrer les graines que l'on seme à la volée, ou sans faire de rayons. Le manche aura 1 pouce de grosseur sur 5 pieds de long.

LE RATEAU, fig. 5. aura le porte-dents d'un pied de longueur sur les mêmes dimensions que le premier; mais les dents, au nombre de 10, n'auront que deux pouces de longueur hors du bois, et seront faites de gros fil de fer de 3 à 4 lignes de grosseur, un peu aminçies du côté du bout, qui sera limé en pied de biche, comme on le voit en *b*. afin qu'il pose à plat sur la terre, quand on tient le râteau. Le manche aura la même longueur que celui du précédent. Celui çi sert à dresser et unir les planches, l'orsqu'elles sont semées, à tracer les sentiers, en un mot c'est lui qui polit l'ouvrage, on doit le manier légèrement, afin de ne laisser aucune trace.

Enfin le 3. Râteau aura 15 pouces de long sur les mêmes largeur et épaisseur; mais les dents n'auront qu'un pouce et demi de longueur, et seront plus serrées entre elles. On les placera à 1 pouce de distance l'une de l'autre, ce qui fera 14 en tout. Elles seront aussi en gros fil de fer un peu effilées en pied de biche. Ce râteau sert pour les allées sablées, ou autres ouvrages, qui demandent beaucoup de propreté.

5. La Binette, ou petite pioche, fourchue par un bout, et en langue de carpe de l'autre, fig. 6. et 7. Cet outil, qui doit avoir 5 pouces de longueur de chaque côté de l'oeil, où il s'emmanche, est d'un fréquent usage pour biner, serfouir et décrôuter la terre après les grandes pluyes, qui l'ont battue; pour rechausser les plants en amassant la terre au pied, etc.

6. La Serpette, fig. 8. Cet instrument, qui est un des plus nécessaires, est presque toûjours mal fait. La lame trop courbée coupe mal les branches; il faut que le tranchant soit évasé pour couper en glissant, au lieu de raccrocher.

Le manche est meilleur en corne de cerf, que de toute autre matière, parce qu'il est plus solide dans la main, quand il n'est pas trop uni. Le bout doit être courbé seulement, comme dans la figure, et non en volute, ou avec quelque grosseur qui fasse mal à la main, quand on s'en sert un peu longtems.

Le tranchant doit couper net, et mordre, pour ainsi dire de lui même, dans le bois; s'il reste le moindre fil, il glisse, ou laisse des bavures autour de la coupe, ou fait éclater le bois; en sorte que l'oeil, ou bouton de l'extrémité, qui est le plus important, se trouve perdu, ou avorté.

On aura donc soin de passer souvent la pierre à aiguiser, et de ne jamais couper du bois sec ou de noeud trop dur, qui gâterait le tranchant, il faut avoir pour cela une autre serpette, ou quelque instrument moins délicat.

La petite serpette, fig. 9. sert pour palisser, ébourgeonner les arbres, pour les arbustes de serre, ou orangerie, et pour les fleurs.

7. LA GROSSE SERPE, fig. 10. aura la forme représentée, tant pour le fer, que pour le manche; c'est la plus commode que je connoisse. Elle ne sert que pour ébrancher les grands arbres, ou pour les gros ouvrages.

8. LA SCIE, ou tire-botte, fig. 11. on doit en avoir de trois grandeurs, avec des dents plus ou moins fortes. La lame doit avoir le dos très mince et le côté des dents plus épais, afin qu'elle passe plus facilement dans le bois. C'est aussi par cette raison, qu'il faut donner de la voie aux dents, en les écartant alternativement en dehors.

La plus grande des trois aura la lame de 15 pouces de long, sur 2 pouces et demi de largeur dans le milieu, avec de fortes dents. La partie emmanchée sera plate, pour être retenue plus solidement entre deux morceaux de bois, ou de corne. Cette partie aura 8 pouces de long, ce qui fera en tout 23 pouces de fer. On aura soin que les dents soient toujours bien limées, surtout après avoir coupé des noeuds, ou du bois sec.

La seconde scie, *a*, aura la lame d'un pied de long, sur un pouce de largeur, et les dents moins fortes que la première. La partie du manche sera à peu près la même.

Enfin la troisième, *b*, n'aura que 7 à 8 pouces de long, sur 6 lignes de largeur, pour pouvoir passer dans les endroits les plus étroits sans bles-

ser la branche voisine. Le bout en sera très effilé, tant en largeur qu'en épaisseur.

On sait que l'on doit parer, cest à dire couper net, à la serpette, ou avec un ciseau de menuisier, tout ce qui a été coupé avec la scie, et couvrir la playe, lorsqu'elle est un peu grande, avec de la bouze de vache, mêlée avec de la terre fine.

9. L'ARROSOIR, fig. 12. doit être de cuivre ou laiton, ou du fer blanc le plus fort, que l'on peint de trois couches de verd, ou autre couleur à l'huile, par dehors, et que l'on goudronne en dedans, surtout au fond, sans quoi la rouille le perce en peu de tems.

La forme que j'indique, dans la fig. 12, planche 1. est la plus avantageuse et la plus commode; mais il est peu d'ouvriers qui puissent exécuter la poignée ou anse, *b*, telle qu'elle est représentée; ils la font toujours carrée, ou à pans. On verra, par l'usage, que cette forme arrondie laissant glisser librement la main par tout, sans la blesser, facilite beaucoup l'opération de l'arrosement.

Le tuyau, *a*, doit être proportionné au corps de l'arrosoir, et à la gerbe ou pomme, *d*, afin de lui fournir assez d'eau pour assortir tous les trous dont elle est criblée. Presque tous les arrosoirs de fer blanc ont ce canal trop étroit et trop court; il doit être au moins aussi élevé que le dessus de l'arrosoir, non compris la gerbe, et prendre dès le fond, afin d'écouler toute l'eau.

La gerbe, *d*, doit être très bombée, pour lui faire écarter beaucoup l'eau en arrosant. Il faut en avoir plusieurs, pour chaque arrosoir; de grosses, de plus petites, avec des trous plus ouverts, quand on veut plomber la terre sur les racines des arbres, qui viennent d'être plantés, etc. et avec de très petits trous, pour jetter l'eau en pluie fine, quand on veut mouiller légèrement, comme quand on vient de semer des graines fines.

Il ne faut point de main ou poignée de fer mobile au dessus de l'arrosoir, pour le porter; mais on se sert pour cela, du lien, *c*, qui doit être, comme on le voit, placé en pente et solidement soudé contre le cou de l'arrosoir et contre le dessus du canal. C'est aussi par là qu'on prend l'arrosoir pour puiser l'eau par l'ouverture, qui doit être fermée au tiers par une plaque, *f*, pour empêcher l'eau de sortir en penchant l'arrosoir en devant; et avoir un petit rebord, *g*, au côté opposé.

Il est inutile de dire que l'arrosoir doit être parfaitement soudé par tout; avoir une traverse ou renfort par dessous; qu'il faut des arrosoirs de différentes grandeurs etc. ceux de cuivre sont les meilleurs, mais ils coûtent fort cher, et les chaudronniers les font si minces, qu'ils se bossellent très facilement et manquent par le fond; c'est à quoi il faut bien prendre garde en les achetant. Il faut toûjours renverser les arrosoirs sur l'ouverture, quand on ne s'en sert plus, pour écouler l'eau.

10. La Brouette, fig. 13. est si mal faite en beaucoup d'endroits, que je ne puis m'empêcher

d'en donner la forme la plus commode, et entrer dans quelques détails.

1. Les bras auront au moins 5 pieds de long, savoir 2 pieds pour le devant, *a*, 2 pieds pour le corps, *b*; et un pied pour l'arrière, qui soutient la roue.

2. Le corps, ou caisse, aura 15 pouces de largeur sur 2 de longueur, et au moins 1 pied de hauteur. Il sera soutenu, en dessous, par 3 traverses entenonnées dans les bras, et fait de planches minces, ou voliges de sapin, ou autre bois tendre, dont les côtés seront cloués aux pieds de devant, dont le dessus, *c*, passe à travers les bras, par une mortaise, pour plus de solidité. Les bouts des côtés seront soutenus, du côté de la roüe, *e*, par deux montants, *d*, chevillés par en bas, dans les bras, et par en haut, dans une traverse, *f*, qui soutient le bout de la caisse en pente, afin de pouvoir vuider facilement la brouette par derrière, en élevant les bras, et non en la renversant de côté, comme on le fait ordinairement. Il y aura deux arcs boutants, *g*, pour soutenir le bout de la dite caisse.

3. La roüe, *e*, doit être parfaitement ronde, et garnie d'un cercle de fer de 2 lignes d'épaisseur.

4. Une très mauvaise méthode, est de faire passer une verge de fer dans le moyeu de la roüe pour la soutenir au bout des bras. La meilleure manière est de se servir de goujons ou chevilles de fer bien arrondies, que l'on fait entrer dans les bouts du moyeu, par une vis, et non comme

un simple clou. La tête de ces goujons sera percée pour pouvoir les dévisser ou serrer facilement; voyez fig. 14. Les bouts du moyeu, seront bien serrés par une rondelle, afin que les goujons ne les fassent pas fendre.

Les goujons sont préférables à la verge de fer, qui traverse le moyeu, dans toute sa longueur, en ce qu'ils causent moins de frottement; que la roüe tourne, par conséquent, avec plus de facilité, et que le moyeu ne s'use pas en dedans, comme cela arriverait en peu de tems avec la verge.

Il serait essentiel de peindre la bròuette d'une couleur à l'huile, pour la faire durer plus longtems.

Je ne parlerai point de la Civière pour porter les fumiers, ou autres matériaux, qui ne coulent pas, comme la terre; de l'Échenilloir, des Ciseaux à tailler les Buis; du Croissant ou Volant, pour tondre les palissades, les charmilles etc. chacun peut s'en procurer, dans tous les pays, de la forme convenable, sans avoir besoin de les décrire. Si j'ai insisté sur les détails des outils précédents, c'est qu'étant d'un usage journalier, il est important de leur donner la forme la plus propre à soulager le jardinier, et à bien faire ses opérations.

Chapitre II.

Du Choix et de l'exposition du terrein destiné aux arbres fruitiers.

Un bon terrein à froment, profond de trois pieds au moins, meuble, c'est à dire, facile à la-

bourer, sans être aride; frais, sans être froid ni humide, encore moins marécageux; propre à la plus grande partie des plantes; dans une exposition bien soleillée; doucement en pente, du côté du midi; défendu des mauvais vents, et commodément pourvû de bonne eau, pour pouvoir être facilement arrosé dans toutes ses parties; tel devrait être l'emplacement convenable pour élever avec succès, toutes les espèces d'arbres fruitiers, et une grande partie des légumes et plantes potagères.

Si, malheureusement, vous n'avez, pour former vôtre jardin, qu'une couche de terre mince, sur un fond pierreux, de tuf, d'argile ou glaise, ou d'autres matières stériles, il faut y renoncer absolûment, ou faire des dépenses excessives, pour défoncer l'emplacement, en ôtant les mauvaises matières, pour les remplacer par de bonnes terres; c'est ce qui m'est arrivé dans le premier jardin que j'ai planté; et, malgré mes soins et mes dépenses, mes arbres ont prospéré pendant les 6 premières années; mais ont langui, dès que leurs racines ont atteint le mauvais fond. Les seuls qui se soient soutenus, sont ceux qui se sont trouvés placés dans les endroits où j'avais mis beaucoup de terre pour niveler le sol.

Sondez donc bien votre terrein de distance en distance, pour en examiner la profondeur, les différentes couches et leur qualité; observez si les plantes, qui s'y trouvent, sont vigoureuses; remuez, défoncez, amendez par tout où il sera né-

cessaire, et ne plantez que quand tout sera bien préparé pour recevoir vos arbres.

Bien des personnes s'imaginent qu'en creusant des trous carrés plus ou moin grands, qu'ils remplissent de bonne terre, ils peuvent y élever toute sorte d'arbres. Le succès qu'ils éprouvent, pendant les 3 ou 4 premières années, les satisfait d'abord; mais dès la 4. ou la 5., les arbres ne poussent plus que des jets faibles, puis se couvrent de mousse et dépérissent les années suivantes, parce qu'ils se trouvent comme encaissés, et que leurs racines, en s'alongeant, ne trouvent plus de nourriture.

Cependant certaines espèces demandent moins de profondeur et une terre moins bonne; le Prunier, par exemple, le Cérisier, et quelques autres, viennent fort bien dans un terrain d'un pied, ou un pied et demi, et même moins, de profondeur, et s'y soutiennent fort longtems; mais ils croîtront encore mieux dans un local bien conditionné; et, comme il est plus agréable de varier les arbres dans le même emplacement, un Poirier dépérirait à côté d'un Prunier vigoureux, parceque le premier veut au moins 3 pieds de profondeur.

Si vôtre terrein quoique profond, est maigre ou aride, il faudra le bonifier et l'amender par des engrais, de bonnes terres, des boües de rues, ou de chemins fréquentés, de rablons, de gazons pourris, ou autres matières convenables à sa nature, et bien mêlées avec la terre en la défonçant.

Si la terre, au contraire, est trop grasse ou trop compacte, dure, serrée, il faut l'amenblir et

la diviser avec du sable, des cendres lessivées, de la pierraille, des décombres de bâtimens passés à la claie, du terreau de feuilles d'arbres, du bois pourri, des fumiers de cheval, de brebis, etc.

Vôtre terrein bien préparé et bien dressé, doit être entouré de murs hauts de 8 pieds aumoins, construits en bon moilon, ou autres matériaux à l'usage du pays, bien maçonnés avec de bon mortier, sans aucuns vuides, et non en pierres sèches, qui donnent retraite aux loirs, aux rats, aux mulots, et aux insectes de toute espèce. Ils doivent aussi être crêpis, au moins à pierres apparentes, avec de bon mortier de chaux et sable, couverts d'un chaperon à deux égouts saillants de 8 pouces, et garnis de treillages.

On fait, dans quelques pays, des murs de bauge, ou terre grasse paîtrie en mortier et mêlée avec de la paille ou du foin hachés, enduits de chaux et sable, chaperonnés ou couverts de chaume; ils sont bons pour les arbres, mais cette ressource ne doit avoir lieu qu'à défaut d'autres matériaux.

Une excellente méthode, qui se pratique avec le plus grand succès, à Montreuil près Paris, serait de partager vôtre emplacement en carrés de murs de 50 à 80 pieds d'étendue, avec des passages de l'un à l'autre dans les coins opposés, et non en enfilade, pour éviter les courants d'air. Cette distribution est très propre à multiplier les espaliers, à rompre les vents, à concentrer la chaleur du soleil, et à procurer des primeurs; voyez cette disposition dans la gravure en tête de cette partie.

L'endroit le mieux exposé au midi, le mieux abrité, et le plus commode, sera fermé et arrangé pour les couches, et pour élever les plantes délicates.

Il n'est pas nécessaire de dire que la distribution doit être aussi avantageuse qu'agréable; cela dépend du goût du propriétaire. Pour moi je pense que toutes, ou la pluspart des pièces doivent être coupées à angles droits, dans un jardin fruitier ou potager. Les allées doivent être d'une largeur suffisante pour la commodité du service et le passage des voitures; et il doit être pratiqué des bassins, des reservoirs, ou des citernes pour les arrosements. Je donnerai, à la fin de ce volume, une manière très économique et extrêmement solide pour les construire à l'épreuve de la gelée, et sans perdre l'eau. Ces constructions sont nécessaires dans un grand emplacement, quand même on y aurait des puits ou des sources, parce qu'il ne faut jamais arroser avec de l'eau crue, ou qui n'a pas été reposée ni adoucie au soleil.

Une observation essentielle pour les allées d'un jardin, c'est qu'elles ne doivent être creusées que de 4 à 5 pouces au plus, pour recevoir la pierraille et le sable dont on les couvre, parceque les racines des arbres plantés dans les platebandes, qui les bordent, seraient arrêtées dans leur course, par ces matières stériles, si on les mettait à une plus grande profondeur.

Le terrein, ou sol du jardin, doit être plus élevé que les allées, s'il est humide; et plus enfoncé, s'il est naturellement sec; on en sent la raison.

CHAPITRE III.

Des Treillages.

On a imaginé bien des sortes de treillages, pour conduire les arbres en espaliers ; on a même employé jusqu'à des os de mouton à cet usage, en les scellant dans les murs.

Les plus avantageux, pour les arbres, seraient les loques ou guenilles, dont on se sert à Montreuil près Paris, pour assujettir les branches contre le mur, en les embrassant avec, et clouant ensuite les deux bouts dans le mur, à l'endroit où chaque branche doit être retenue ou placée. Mais 1. cette méthode ne peut être suivie dans les pays où l'on ne peut se procurer du plâtre ou gyps pour enduire les murs, d'un pouce d'épaisseur, comme à Montreuil. 2. La loque n'est pas assez forte, et le clou qui la retient s'arrache, lorsqu'il s'agit d'arrêter une branche forte, en changeant sa direction. Voyez un côté de l'arbre palissé à la loque, planche 2, fig. 14, *a*, *a*, *a*, *a*, *a*, *a*, *a*.

Ceux de fil de fer, outre ce dernier inconvénient, ont celui de blesser les branches qui les touchent, parcequ'ils sont trop durs et trop minces, et ne peuvent les retenir qu'en serrant très fort l'osier ou autre attache. On tend le fil de fer par le moyen de bons cloux à tête, que l'on enfonce dans le mur, en faisant une petite boucle à chaque bout du fil de fer, dans laquelle on passe le clou, avant de l'enfoncer. Il faut mettre un petit coin de bois sec dans chaque joint, où les cloux seront placés.

Les

Les meilleurs de tous sont ceux qui sont faits avec de Échallas ou Perches de coeur de chêne, de Châtaigner, de Sapin, de Cornouiller, etc.

Les plus solides et les plus agréables doivent être refendus à la scie, ou dressés à la plane ou coûteau à 2 manches, sur la plus grande longueur possible, pour éviter les joints; et lors qu'ils sont posés, il faut les peindre de deux ou trois couches de couleur à l'huile de lin, ou de chenevis, dont la première pourra être d'ocre j'aune, et les deux autres de verd composé de deux tiers de blanc de céruse et d'un tiers de verd de gris, bien broyés séparément et mélangés en suite.

Les Echallas ou Perches dont vous vous ser= virez, doivent avoir au moins un pouce de largeur, sur 8 à 10 lignes d'épaisseur; on peut les faire plus forts, mais ce serait perdre du bois inutile= ment. Les brins seront de différentes longueurs, depuis 3 jusqu'à 15 pieds, selon la hauteur des murs et des contre=espaliers.

Les bouts, qui doivent être joints ensemble avec du fil de fer, pour former des rangs d'un bout à l'autre des murs, doivent être taillés en chamfrein, ou pied de Biche, pour ne point faire de ressauts; on fait en sorte de placer ces joints vis à vis et derrière les montants; outre que cela est plus propre, c'est que le même fil de fer retient le tout ensemble. Voyez planche 2. fig. 1. et 2.

Avant de poser les Perches, pour former le Treillage, il faut les peindre des quatre côtés, d'une bonne couche d'ocre à l'huile; parce que,

si vous attendiez après le posage, vous ne pourriez peindre entre les joints, ni par derrière, et l'humidité ferait bientôt pourrir tout l'ouvrage.

Pour avancer cette besogne, qui est ennuyeuse et sale, il faut se servir d'une planche posée sur deux treteaux; vous mettez dessus, en travers, 3 ou 4 petites lattes sur lesquelles vous posez plusieurs Echallas les uns à côté des autres; voyez planche 2. fig. 10., et avec une grosse brosse, vous donnez vôtre première couche à grands coups, sur toute la surface; vous retournez ensuite le côté opposé en dessus, et vous faites la même opération. Les perches ainsi peintes sur leur largeur, vous les tournez sur leur épaisseur, qu'il est facile de couvrir, à cause des bavures qu'elles ont reçues en peignant leur largeur. On les dresse ensuite contre un mur, en posant le bout d'en bas sur une planche, et l'on passe un pinceau plus petit tout le long de chacune, pour bien unir et répandre par tout la couleur.

Pour bien peindre, il faut que la couleur ne soit ni trop claire, ni trop épaisse; n'en guerres prendre à la fois; essuier le pinceau sur le bord du pot, chaque fois que vous en prenez; remuer de tems en tems la couleur avec une spatule ou un mauvais pinceau, en ajoûtant un peu d'huile. Laissez secher jusqu'à ce que la couleur ne tienne plus au doigt en le posant dessus.

Avant de placer vos Treillages, il serait bon de marquer au crayon, la distance des carrés longs que doivent former les traverses et les montants

réunis. Cette opération est très facile et très prompte, en posant plusieurs perches les unes à côté des autres, sur une planche. Vous avez un modèle sur lequel vous avez tracé vos distances, pour les montants, et un autre pour les traverses; vous le placez à côté des perches, et, avec une regle ou une équerre, vous marquez toutes les perches d'un seul trait, à chaque distance, successivement.

Les mailles ou carrés du Treillage, quand il est posé, doivent avoir 6 sur 7, ou, tout au plus, 8 sur 9 pouces de grandeur.

Vous voilà enfin prêt à former vôtre assemblage; il faut avoir des crochets de fer à tète plate, longs de 5 à 6 pouces, (voyez planche 2 fig. 3 et 4, *a*, *a*, *a*, *a*,) que vous enfoncez dans le mur, à 3 pieds de distance les uns des autres, en commençant le premier rang à une distance convenable du chaperon ou couverture, *c*, *c*; pour soutenir le second rang des perches de traverses.

Le second rang de crochets se posera à 3 ou 4 pieds au dessous du premier, en les disposant en tiers point, c'est à dire celui de dessous vis à vis le milieu de deux d'en haut. Cet éloignement se décide par la grandeur des mailles ou carrés, et comme vos perches sont tracées au crayon, il est facile à prendre, Voyez même fig. 3.

Dans chaque trou de crochet, il faut mettre un petit coin de bois bien sec, avant d'enfoncer le crochet; sans cette précaution il ne serait jamais solide.

Sur chaque rang de crochets, que vous n'avez pas dabord entièrement enfoncés, vous posez une file de perches, ou Echallas, *b*, *b*, que vous liez les unes au bout des autres, en croisant leurs bouts taillés en pied de biche, avec un, ou plusieurs tours de fil de fer bien recuit, d'environ une demi ligne de grosseur. Sur ces traverses, vous attachez tous les montans aux distances marquées.

Ensuite vous passez entre le mur et les montans, le reste des traverses nécessaires pour garnir le Treillage aux distances convenables, en les disposant également entre elles. Voyez fig. 6, un côté de l'espalier garni du Treillage assemblé.

Pour recuire le fil de fer, on le couvre de braise, ou on le place dans un feu clair, ou dans un four bien chaud pendant un quart d'heure. Je le mets pour cela en pelotons non serrés, en tortillant le fil en S, au lieu de le tourner en rond, fig. 7, et quand il est recuit, je le place sur des bobines de bois, fig. 8, pour m'en servir.

Pour lier ensemble les Echallas, vous les embrassez, à l'endroit où ils se croisent, avec le fil de fer, en saisissant, avec une tenaille, fig. 8. qui ne coupe pas, le bout et le brin; vous tournez deux ou trois tours, en tirant un peu, jusqu'à ce que le maillon soit assez serré; vous retirez la tenaille de dessus le bout du fil de fer, pour n'en serrer que le brin, et en même tems, vous faites 4 ou 5 quarts de tour et détour, et le brin se rompt dans la tenaille. Vous rabattez ensuite sur le bois, le petit bout tordu de chaque lien ou

maillon, qui pourrait blesser quelque branche palissée.

Lorsque toutes les perches sont liées ensemble, vous achevez d'enfoncer tous les crochets, pour assujettir solidement le Treillage dans toute son étendue, et vous le peignez par devant et sur les côtés ou épaisseur, d'une 3. couche du verd que j'ai indiqué, ou d'une 2., si vous n'en mettez que deux; cette couche couvrant en même tems le fil de fer, l'empêchera de se rouiller.

Lors qu'on veut poser du Treillage contre un mur d'espalier, dont les arbres sont déja grands, il faut assembler les perches sur un plancher ou un terrein uni, par panneaux de la grandeur des perches, ayant soin de ne pas les lier, avec le fil de fer, toutes dans le même sens, parce que l'assemblage se plierait l'un sur l'autre, au lieu de rester ferme. Lorsque tous vos assemblages sont faits, vous tirez toutes les branches des espaliers en devant, au moyen d'une perche que vous passez en travers, par derrière, et que vous attachez à un piquet planté à quelque distance, avec une corde. Vous glissez vos panneaux par le haut de l'espalier, derrière les arbres; vous l'arrêtez à la hauteur convenable avec des crochets, et vous n'avez plus qu'à lier les panneaux ensemble par les bouts que vous croisez l'un sur l'autre, et qui doivent se rapporter, si vous avez formé les panneaux sur la même mesure. Voyez pl. 2, fig. 6.

Non seulement il serait très difficile d'assembler des Treillages derrière des grands arbres,

mais on risquerait de jetter bas leurs bourgeons et de blesser les branches.

Le Treillage pour les Contre=Espaliers se fait de la même façon; les traverses s'attachent, avec des cloux, à des pieux de coeur de chêne, ou, avec du fil de fer, à des barres de fer scellées en terre à 6 pieds de distance l'une de l'autre. Les pieux, ou poteaux de bois auront 2 à 3 pouces de grosseur et seront brûlés par le bout pointu, avant d'être enfoncez en terre.

La planche 2., indique la forme et les opérations relatives aux treillages.

Figure 1. Perche de traverse dont les 2 bouts sont taillés en chamfrein ou pied de biche.

2. Montant, ou Perche, qui s'attache sur les traverses, et qui doit être d'une pièce, à moins que le mur ne soit trop élevé.

3. Premier rang de Perches que l'on commence à poser au bas du chaperon.

4. Second rang à quelques pieds de distance.

5. Treillage assemblé, avec les crochets enfoncés entièrement.

6. Panneau assemblé séparément, pour placer derrière un Espalier déja grand.

7. Fil de fer en peloton pour le recuire.

8. Bobine pour le placer quand il est recuit.

9. Tenaille la plus commode pour serrer les maillons.

10. Manière de placer les Perches sur une planche pour les peindre.

11. Pinceaux, ou Brosses, pour peindre les Treillages, de différentes grosseurs.

12. Pot de terre vernissé, pour mettre la couleur à l'huile.

13. Spatule de bois, pour remuer la couleur.

Chapitre IV.

Des Pépinières.

Les Jardiniers de profession doivent avoir des Pépinières d'une étendue proportionnée à leur débit; mais un petit éspace de bon terrein enclos, suffit à un particulier, pour son amusement, pour le remplacement des arbres qui lui périssent, et pour élever ceux qui lui sont nécessaires.

Dans un terrein bien défoncé et préparé, sans fumiers ni engrais, plantez à 4 ou 5 pieds de distance, en tout sens, les uns des autres, de jeunes Poiriers, Pommiers, Merisiers levés dans les bois, avec de bonnes racines; ou bien des rejettons détachés du pied de vieux Poiriers, Pommiers, Pruniers de Saint Julien, de Cérisette, ou de Damas, de Cérisiers, de Merisiers à fruit blanc.

On peut aussi se procurer des sauvageons de Coignassier, de Pommiers de Paradis et de Doucin, en coupant, à la mi Fevrier, presque à fleur de terre, quelques pieds de ces arbres, qui aient au moins deux ou trois pouces de diamêtre; décombler un peu la terre autour; couvrir la coupe avec un mélange de terre et de bouze de vache. Il sortira du pied un grand nombre de rejettons.

Au Printems suivant, vous butterez le pied de 5 à 6 pouces de terre ; les bourgeons ou rejettons s'enracineront, et un an après, vous les détacherez du pied pour les planter en Pépinière, et vous découvrirez les souches pour leur en faire pousser de nouveaux.

Mais il vaut mieux courber ces bourgeons, pour les marcotter, que de les butter, parce que la souche en produit tous les ans ; au lieu qu'étant alternativement buttée et découverte, elle ne pousse que tous les deux ans.

Comme il est préférable d'élever des sujets de semences, il faut pour cela recueillir des Amandes, des Noyaux de Prunes, de Cérises et de Merises, même de Pèches et d'Abricots, dont les sujets sont excellents pour greffer des Reine-Claude. A la fin de Décembre ou de Janvier, mettre dans des terrines ou baquets, un lit de terre légère, ou de sable frais et humide, et non mouillé, épais de 2 à 3 pouces, et un lit de noyaux ; en suite un lit de sable, et ainsi de suite ; renfermer ces baquets, ou terrines, dans un lieu à l'abris des gelées, et à couvert des Rats et des Mulots ; ou les placer au pied d'un mur au Midi, et les couvrir de paille dans les grands froids. Vers la fin de Février, les visiter, et, s'ils ne germent pas, les arroser avec de l'eau adoucie, pour les avancer. Au commencement d'Avril, retirer tous ces noyaux germés du Sable, avec précaution, pour n'en pas rompre les germes ; les planter en Pépinière, à la distance marquée ci devant, et à

telle profondeur, qu'ils ne soient recouverts que d'un pouce ou un pouce et demi de terre.

Si le germe des noyaux de Cérises n'est pas trop alongé, on peut les semer pêle-mêle avec le sable, dans de petits rayons, et ne les couvrir que de quelques lignes de terre, ou d'un demi pouce de terreau fin. Le Plant se mettra en Pépinière l'orsqu'il sera assez fort, ordinairement dès l'Automne suivante.

Pour éviter les ravages des Mulots, il est bon de semer, parmi les Noyaux, des Fèves de marais, pour amuser ces animaux, jusqu'à ce que les semences soient levées.

Dans les Pays où l'on fait du Cidre et du Poiré, il faut prendre du Marc de Pommes et de Poires sortant du pressoir; le briser et le passer à la claie, et vers le commencement de Mars, en répandre environ demi pouce d'épaisseur, sur un terrein bien labouré, et le couvrir de 3 ou 4 lignes de terre meuble, ou d'un demi pouce de terreau. À l'Automne, ou au Printems suivants, l'on éclaircira ce Plant, en arrachant le plus chétif, qui provient des mauvais Pépins, et l'on transportera le meilleur dans la Pépinière, après la seconde année.

Les Semis et les Pépinières demandent deux labours par an, à l'Automne et au Printems, et quelques binages pendant l'Eté, pour entretenir la terre en état, et la nettoier des mauvaises herbes. On arrose dans les grandes sècheresses.

On doit former et dresser les sujets dans la Pépinière, à mesure qu'ils avancent; pour cela on conduit et l'on assujettit chaque tige le long d'un Tuteur, ou fort Échalas droit et carré plûtôt que rond. Les bourgeons qui naissent le long de la tige, se rompent ou se tordent, et l'année suivante on les coupe à fleur de l'écorce de la tige, sans lui faire aucune plaie, ni l'entamer. Ceux qui ne montrent pas de disposition à devenir droits, bien faits et vigoureux, se greffent à 4 ou 6 pouces de terre, pour faire des arbres nains; les Amandiers et les Pêchers dès la première année, vers la mi Septembre; les Abricotiers, Pruniers et Cérisiers, entre la mi Juillet et le commencement d'Aoust de la seconde année; les Poiriers et Pommiers la troisième année. Ceux qu'on destine pour les demi tiges, et les tiges, ne se greffent que quand ils ont acquis la hauteur et la force nécessaires. Greffer des sujets incapables de nourrir la Greffe, qui forme un gros bourrelet à l'endroit où elle est placée, c'est une très mauvaise pratique.

Chapitre V.

Des Écussons et des Grèffes.

1. Grêffe à Emporte-Pièce. Avec le bout d'un outil à manche, tel qu'il est représenté, planche 3, fig. 2, formé en Emporte-Pièce rond ou carré (cela est égal) d'environ 7 à 8 lignes de longueur, sur 3 ou 4 de largeur, vous coupez sur un bourgeon d'arbre franc bien en sève, une pièce d'écorce, *a*, fig. 3, garnie d'un bon oeil sain et aoûté,

c'est à dire mûri par le soleil. Avec un Cure=dent ou la queue d'un Greffoir, *a*, fig. 1., vous décolez cette pièce d'écorce de manière que l'oeil demeure plein par dessous, c'est à dire garni d'un petit filet ou bouton de bois, qui est le germe, ou le prin=cipe de la branche qui doit sortir de l'oeil; sans cette condition vôtre Greffe ou Écusson ne réus=sira pas.

Sur le sujet, *b*, fig. 4; et à l'endroit que vous voulez greffer, vous coupez avec le même Em=porte=Pièce, une pareille pièce d'écorce, que la précédente, que vous enlevez de la même manière, et que vous rejettez pour appliquer la première que vous avez levée à sa place, où elle doit entrer parfaitement juste; les dimensions étant absolû=ment les mêmes. Liez la de plusieurs tours de laine filée, ou de chanvre, de manière que tout l'Écusson soit couvert, à l'exception de l'oeil qui doit rester apparent. Voyez la fig. 5.

2. Greffe en Écusson à oeil dormant.

1. Faites avec le tranchant du Greffoir, fig. 1. sur un endroit bien uni du sujet, fig. 6, une inci=sion, *c*, en travers; dont la longueur soit un peu plus grande que le bout le plus large de l'Écusson que vous devez y placer. 2. Du milieu de cette incision abaissez en une autre, *d*, un peu plus longue que l'Écusson. 3. Coupez sur un bour=geon d'arbre franc bien en sève, une pièce d'é=corce, fig. 7, longue de 9 à 10 lignes, sur une largeur de 3 ou 4 lignes, et taillée en pointe par en bas; cette pièce d'écorce doit être garnie en

dehors, d'un bon oeil, bien aoûté et bien conditionné. Vous l'enlevez, soit avec un Cure-Dent, soit avec la queue, *a*, du Greffoir, ou en le saisissant avec le pouce et le premier doigt, à l'endroit de l'oeil, en faisant un peu entrer l'ongle du pouce dans l'incision de l'écorce, serrant un peu et faisant tourner en même tems de l'autre main, le bourgeon. Vous pouvez même, si le bourgeon n'est pas bien en sève, lever cette pièce d'écorce avec un peu de bois que vous retirez en suite avec la pointe de la lame du Greffoir, en laissant toûjours l'oeil plein en dessous, et sans rompre ni endomager le dessous de l'écorce, c'est à dire cette matière dont elle est soutenue ou doublée, et sous laquelle coule immédiatement la sève, et que l'on appelle en botanique, le *Livret*. 4. Avec l'ongle, ou la queue, *a*, du Greffoir, fig. 1., décolez l'écorce du sujet, fig. 6, des deux côtés de l'incision, *c*, *d*, que vous avez faite. 5. Ensuite tenant l'Écusson par l'oeil, vous le faites descendre entre l'écorce et le bois du sujet 6, et vous le placez de manière que son écorce intérieure soit appliquée sur le bois du sujet, et que sa base ou bout le plus large, joigne immédiatement le bord du dessus de l'incision. 6. Liez et bandez le tout avec de la laine, ou du chanvre, ou de l'écorce d'osier fine, en faisant plusieurs tours, et laissant seulement l'oeil à découvert, comme en fig. 8. Cette Greffe convient à tous les arbres fruitiers, excepté au Figuier et au Châtaigner.

1. Les bourgeons sur lesquels vous prenez les Greffes précédentes, doivent être choisis sur des

arbres formés et en rapport, sains et d'espèce bien franche; il doivent être de force moyenne, ni chiffons, c'est à dire trop minces; ni gourmands, être bien garnis d'yeux, et en pleine sève.

2. Aussitôt qu'on à coupé ces bourgeons, il faut en retrancher l'extrémité tendre, et toutes les feuilles jusqu'à la queue, ou à peu près, comme fig. 16 et 17.

3. En mettre le gros bout dans l'eau, ou l'enfoncer dans quelque fruit aqueux, comme Melon, Concombre, Pomme, etc. pour qu'ils ne se fannent pas; et, si c'est pour les transporter loin, il faut encore les envelopper de mousse, ou d'herbe humide, ou d'un linge mouillé, et renfermer le tout dans une boëte, ou de la toile cirée, pour les entretenir frais et vifs.

4. Les yeux du bas des bourgeons ne sont pas propres à faire des Ecussons, parce qu'ils sont trop petits, et destinés à ne produire que des petites branches à fruit; ceux de l'extrémité doivent être aussi rejettés, parceque n'étant pas assez formés, le bouton, ou oeil, n'a encore qu'un germe, sans consistance.

5. Vous choisirez donc entre les yeux qui sont vers le milieu des bourgeons, ceux qui sont le mieux conditionnés; et ceux qui sont doubles ou triples sur les Pêchers, Abricotiérs et quelques Pruniers, parce que les yeux simples de ces arbres, peuvent n'être que des yeux à fleur, ou défectueux.

6. Environ 6 semaines après l'opération, on doit visiter les Greffes, et, si la ligature est trop

serrée et cause un gonflement, ou on la lâche, ou on la défait entièrement.

7. Les deux Greffes précédentes se font sur de jeunes sujets, ou sur les bourgeons des vieux arbres, au déclin de la seconde sève; ainsi le Pêcher ne se greffe sur les jeunes Amandiers, qu'à la mi Septembre; la pluspart des autres arbres se greffent entre le 15 Juillet et le 1. Aoust; le Cérisier, lors qu'il ne lui reste presque plus de sève, parce que, s'il en avait encore beaucoup, la gomme surviendrait et ferait périr la Greffe.

8. Dans ces deux Greffes l'oeil demeure sans action, et comme dormant jusqu'au Printems suivant; à la mi Fevrier on rabat les sujets à cinq ou six lignes au dessus de la Greffe; peu de tems après, l'oeil commence à s'ouvrir

9. On peut placer des Greffes opposées sur les deux côtés d'un sujet ou d'un bourgeon, l'une un peu plus haut que l'autre, à peu près dans l'ordre où naissent les yeux.

10. Il faut éviter d'élaguer les sujets quelques jours avant que de greffer, parceque le mouvement de la sève cesserait. Si cet élaguage est nécessaire, il faut ne le faire qu'en greffant. Lorsque les Greffes ont commencé à pousser, on doit retrancher tous les bourgeons qui repercent sur les sujets, parce qu'ils affameraient les Greffes.

3. Greffe en Écusson, à la pousse.

Cette Greffe ne differe de la précédente, que par la saison où elle se fait. Entre la mi Fevrier

et le commencement de Mars, il faut recueillir des bourgeons d'arbres francs, c'est à dire portant de bons fruits; les planter par le gros bout, à 2 ou 3 pouces de profondeur, à l'exposition du Nord, et bien plomber la terre. Lorsque les sujets sont en pleine sève, on lève les Greffes sur ces bourgeons, qui ont alors assez de sève, pour que leur écorce se décole. Si elle est un peu difficile à lever, on y laisse un peu de bois, comme il a été dit précédemment. Comme les yeux sont nuds alors, c'est à dire, sans feuilles, et qu'ils ne sont quelque fois pas asséz saillants, pour qu'on tienne aisément l'Écusson en le plaçant, on peut les tailler en faisant la pointe au dessus de l'oeil, et faire l'incision sur le sujet, renversée, comme fig. 7, ensorte que vous insinuez l'Écusson en le poussant en haut, au lieu de le faire descendre, en appuiant l'ongle ou la queue du Greffoir contre le support de l'oeil.

L'Écusson à oeil dormant peut se faire de la même maniere.

Cette Greffe se faisant au commencement de la 1. sève, il faut rabattre le sujet aussitôt, ou peu de jours après, afin que toute la sève se porte sur la Greffe, dont l'oeil ne tarde pas à s'ouvrir. Elle convient surtout au Cérisier.

4. Greffe en Sifflet, Flûteau, ou Flûte. fig.

Elle se fait au commencement de la 1. sève, sur des sujets et avec des bourgeons dont l'écorce peut facilement se décoler mais dont les yeux ne sont pas encore ouverts. Elle est propre au Figuier

et au Châtaignier, quoique ce dernier se greffe bien en fente, vers la fin de Mars.

1. Sur un bourgeon d'arbre franc, bien rond et bien uni, je coupe, en le faisant tourner entre mon pouce et le tranchant de la serpette, un tuyau d'écorce, fig. 9, d'environ un pouce de longueur, garni d'un ou deux bons yeux; et le serrant d'une main et faisant tourner le bourgeon de l'autre, comme en tordant, je décolle et je fait sortir ce tuyau, dont l'oeil doit être plein en dessous.

2. Je rabats le sujet, ou la branche sur la quelle je veux placer la Greffe, dans un endroit uni et de grosseur égale à celle du bourgeon, à l'endroit où j'ai décollé la Greffe; j'en tire un pareil tuyau d'écorce, que je rejette, pour mettre à sa place, celui du bourgeon franc, et je couvre l'extrémité et les jointures, avec de la terre grasse paîtrie en mortier, ou avec de la poix blanche fondue.

NB. Aulieu d'enlever un tuyau du sauvageon, l'on peut en fendre l'écorce par bandes, et recouvrir le tuyau franc avec ces lanières, en laissant seulement l'oeil à découvert, et les lier avec du fil, ou du chanvre.

2. Si la Greffe est trop étroite pour le sujet, on peut amincir celui ci du côté opposé à celui où l'oeil de la Greffe sera placé, ou fendre le Sifflet suivant sa longueur, du côté opposé à l'oeil, comme fig. 10, le mettre en place, et remplir le vuide avec un petit morceau d'écorce du sujet.

Si au contraire le flûteau ou tuyau est trop large, on peut en retrancher une bande. Dans ces deux cas, il faut bien lier la Greffe, afin qu'elle soit bien appliquée contre le sujet.

Une observation essentielle à faire, c'est que toutes ces Greffes doivent s'opérer promptement et par un tems frais ou humide, et non par un grand soleil, afin que la sève ne soit pas dessèchée avant d'avoir fini. Il ne faut pour cela qu'un peu d'exercice.

5. Greffe en couronne.

Avant le premier mouvement de la sève, en Janvier, ou Fevrier, il faut couper sur des arbres francs, des bourgeons de force plus que moyenne, de l'année précédente, avec un pouce, ou un pouce et demi de bois de deux ans, et les planter à l'exposition du Nord, comme il a été dit ci devant pour l'Écusson à la pousse.

Lorsque les sujets sont assez en sève pour que leur écorce se décole, on les scie à plat sur leur épaisseur, comme *fig.* 15, *planche* 3, et, après avoir uni la coupe avec la serpette, ou un couteau à deux manches, on fait entrer entre le bois et l'écorce, à la profondeur d'un pouce et demi, un coin de bois dur, plat sur une face, arrondi sur l'autre et terminé en pointe, tel que *fig.* 14, en frappant dessus avec un petit maillet. On taille le gros bout d'un bourgeon franc, en Cure-Dent, comme *fig.* 12, de la longueur d'environ un pouce et demi, et on le coupe à 3 ou 4 yeux au dessus de la partie taillée. On retire le coin, et l'on

enfonce à sa place, la Greffe, de sorte que sa face taillée soit appliquée sur le côté du bois du sujet. On place ainsi des Greffes, à 3 ou 4 pouces l'une de l'autre, tout autour de la coupe du sujet, comme on le voit *fig.* 15. Enfin on couvre la coupe avec un mélange de terre et de bouze de vache, que l'on retient avec un chiffon; ou bien l'on se sert de poix blanche fondue, que l'on étend par dessus avec une spatule.

Cette opération ne se faisant ordinairement que sur de gros sujets, les Greffes doivent être de bourgeons forts, et en assez grand nombre pour tirer toute la sève des sujets.

Si le coin fait fendre l'écorce, il n'y a point d'inconvénient; on peut même, lorsque les Greffes sont un peu en sève, et qu'il est à craindre que leur écorce ne se décole en les enfonçant, fendre l'écorce du sujet, comme en, *a*, ou décoler une bande d'écorce, comme en, *b*, de la même dimension que celle de la Greffe, appliquer celle ci à la place, et la recouvrir avec la bande d'écorce; mais dans ces deux cas, il faut assujettir les Greffes avec des liens d'osier, et couvrir toutes les fentes avec la bouze de vache, ou la poix blanche, pour empêcher la pluie d'y pénétrer.

On peut faire cette Greffe sur le côté d'un arbre où il manque une branche, comme en, elle ne convient point au Pêcher, ni à l'Abricotier, et réussit peu sur les arbres Gommeux, ou à Noyaux.

6. Greffe en fente.

Cette Greffe se fait peu de tems avant le premier mouvement de la sève, et réussit bien sur tous les arbres fruitiers, excepté le Pècher, l'Abricotier et le Figuier.

1. Il faut cueillir sur des arbres francs, des bourgeons moyens et bien conditionnés, de l'année précédente, avec, ou sans portion de bois de 2 ans, comme *fig.* 16 et 17. On peut ne les cueillir qu'au moment de les employer, ou dès le mois de Janvier, pourvû qu'on les pique en terre à l'exposition du Nord.

2. Il faut scier le sujet à plat, unir la coupe, surtout aux endroits où l'on veut placer les Greffes, avec une Serpette, ou autre instrument bien tranchant.

3. Fendez, par le milieu, avec la Serpette, en frappant sur le dos avec un Maillet, le sujet que vous avez coupé, d'environ un pouce et demi ou deux pouces de profondeur. Tenez cette fente entrouverte par le moyen d'un coin, ou d'un instrument que les Jardiniers appellent *Z*, tel que *fig.* 31, et unissez les bords de la fente, si elle n'est pas nette.

4. Taillez le gros bout des bourgeons francs en coin, avec des retranchements à la tète du coin, comme 20 et 21, ou sans retraites, comme 18 et 19, prenant garde de décoller l'écorce du côté qui regarde le coeur de l'arbre, un peu plus mince que l'autre; rabattez les bourgeons ou Greffes, à 3 ou 4 yeux au dessus du coin, ou

partie qui entre dans le sujet, suivant sa force. *Voyez les fig.* 18, 19, 20, 21 et 22.

5. Insinuez le coin de la Greffe dans la fente du sujet, comme en 27, de manière que la partie qui se trouve entre l'écorce et le bois du sujet et sous laquelle circule immédiatement la sève, soit placée juste vis à vis la même partie de la Greffe, sans vous inquièter si les écorces sont égales à l'extérieur, à moins qu'elles ne soient naturellement de la même épaisseur. Vous pouvez même, pour plus grande sûreté, et pour aller plus vîte, pencher un peu la Greffe en l'enfonçant, comme en 26, parce qu'alors vous serez sûr que les parties essentielles dont je viens de parler, se rencontreront en un point, ce qui suffit pour le succès de l'opération.

6. Retirez ensuite le coin qui tenait la fente ouverte, afin que les deux côtés du sujet serrent bien la Greffe entre eux. Si cependant ils serraient trop fort, il faudrait soulager la Greffe en laissant un petit coin de bois dans la fente. Si, au contraire, le ressort du sujet est trop faible, il faut le serrer avec un lien d'osier.

7. On couvre la partie greffée entièrement, avec un mastic de terre, de bouze de vache et de foin, ou avec de la poix blanche fondue.

Si le sujet est fort menu, on peut le greffer par enfourchement, c'est à dire en le formant en coin, pour le faire entrer dans la Greffe, 23, comme il est représenté un peu plus bas, en 28.

S'il a plus d'un pouce de diamètre ou épaisseur, il faut y mettre deux Greffes; s'il a 2 pouces, ou plus, on y mettra 4 Greffes, en le fendant en croix, comme en *a*.

On peut encore fendre le sujet sur le côté, et y introduire une Greffe, dont le coin est taillé comme *fig*. 22.

7. Greffe en approche.

Cette Greffe, dont l'usage est fort rare, ne peut avoir lieu que pour des arbres plantés près l'un de l'autre. Elle se fait de plusieurs manières, dont l'opération essentielle consiste à appliquer l'une contre l'autre les surfaces de bois des deux sujets, en y faisant des entailles, comme 29, que vous assujettissez en suite avec une ligature de chanvre, de laine, ou d'osier, et que vous couvrez de terre grasse enveloppée de mousse, avec une bande de linge. pour contenir le tout. *Voyez aussi les Greffes en approche, figures* 24, 25 et 30.

On ne coupe la Greffe qu'après qu'on s'est assuré qu'elle est parfaitement unie avec le sujet. On fait cette coupe au dessous de la ligature, que l'on retire en suite. On voit dans les forêts, et dans les endroits où les branches des arbres se croisent, de pareilles Greffes se former naturellement.

1. Je crois devoir répéter que le point essentiel, pour faire réussir toute sorte de Greffes, c'est

qu'il faut que la partie qui est sous l'écorce de la Greffe, soit bien placée vis à vis la même partie du sujet.

2. Ne Greffez que sur des sujets qui ont du rapport avec les Greffes que vous y insérez, soit pour le tems de la sève où ils entrent l'un et l'autre. Par exemple, un Poirier reussira mal sur un Pommier, parce que la conformation de leurs organes, et la qualité de leurs humeurs sont différentes. Le Pêcher reussit bien sur le Prunier et sur l'Amandier; mais le Prunier et l'Amandier ne peuvent subsister longtems l'un sur l'autre, parce que la sève de l'Amandier se met beaucoup plûtôt en mouvement, s'arrête beaucoup plus tard, et par conséquent dure plus longtems que celle du Prûnier.

3. Proportionnez les Greffes aux sujets; la force et la grandeur naturelles des sujets à celles des arbres francs dont vous prenez les Greffes. Un Bourgeon fort fera une mauvaise Greffe sur un sujet faible et chétif, qui ne pourra lui fournir une sève suffisante. Un Bourgeon faible et chiffon sera suffoqué par l'excès de la sève d'un sujet vigoureux. Un Cérisier précoce réussit mal sur un Mérisier qui est plus tardif. Un Pommier greffé sur l'espèce qu'on nomme Paradis, demeurera nain. Un Poirier greffé sur l'Aube-Épine, ou le petit Coignassier, ne fera qu'un arbre moyen, et ne pourra même y subsister, si c'est une variété très vigoureuse, comme l'Impériale à feuille de chêne, la Virgouleuse, l'Ambrette, etc.

Au surplus, j'aurai soin d'indiquer, à chaque espèce d'arbres, quels sont les sujets sur lesquels ils doivent être greffés, et les espèces de Greffes qui leur conviennent.

CHAPITRE VI.

Du choix des arbres avant de les planter.

Les arbres faibles, mal tournés, ou trop jeunes, doivent être rejettés pour les plantations, parce qu'ils réussiront mal, et qu'ils ne donneront de fruit que longtems après. Si vous voulez que vos soins aient du succès, prenez donc les précautions suivantes.

1. Choisissez, dans la Pépinière, des arbres d'une belle venue, moins forts par le nombre des années, que par la bonté de leur tempérament; les plus vifs, les mieux faits, les plus sains; garnis, dans l'endroit où ils seront rabattus, de bons yeux, ou de bonnes branches, dans une disposition convenable à la forme que vous voulez leur donner.

Il ne faut cependant pas choisir des arbres qui aient fait des jets prodigieux et qui montrent une vigueur excessive; cette force ne vient ordinairement que d'un terrein fumé et amendé, et ne peut se soutenir dans des terres ordinaires. Prenez donc des arbres d'une force moyenne, d'une écorce vive, et qui aient un air de vigueur et de santé. Quand à ceux qui sont naturellement faibles, maigres et contrefaits, ils ne peuvent se raccommoder, même dans les meilleurs terreins.

Faites les tirer de terre avec leurs racines entières, ou du moins fort longues, cherchées et déterrées avec soin, sans permettre qu'on tire avec force par la tige, comme pour les arracher; parce que les coudes nombreux des racines étant allongés, forcés et souvent rompus, sans qu'il en paraisse aucune marque, sur l'écorce souple qui prête et obéit facilement, il s'y forme autant de chancres pernicieux aux arbres. Un arbre nain dont les grosses racines n'ont pas au moins un pied de longueur, bien saines, sans plaies ni meurtrissures, doit être rejetté; les demi tiges et les tiges, à proportion.

Lorsqu'il est nécessaire de transporter loin les arbres, on ne peut trop prendre de précautions contre le hâle et la gelée pendant la route. On doit par conséquent couvrir de mousse humide, et ensuite, de paille, non seulement les racines, mais encore la tige et la tête des arbres, et lier le bout avec de bons osiers, pour éviter les inconvéniens dont je viens de parler, et les frottemens qui usent l'écorce et rompent les racines et les branches.

Lorsqu'ils sont arrivés à leur destination, il est nécessaire de faire tremper les racines dans l'eau pendant 24 heures avant que de les planter; et quand on est obligé de retarder leur plantation, on doit les enterrer séparément en jauge, ou petit fossé, jusqu'au moment de les mettre en place.

2. Les Jardiniers qui font commerce de fruits, doivent préférer les espèces dont le débit est le

plus sûr et le plus avantageux. Les particuliers détermineront ces espèces et le nombre des arbres de chacune, et de chaque variété, par la qualité, le tems de la maturité et la durée de leurs fruits.

La qualité des fruits, même des meilleures espèces, dépend essentiellement du terrein dans lequel sont plantés les arbres; j'indiquerai donc, lorsque je traiterai de chaque espèce et de chaque variété, quel terrein lui convient. La température des années, l'exposition et l'état des arbres, peuvent aussi la faire varier; mais ceci n'est qu'accidentel; ainsi le propriétaire doit consulter son terrein et son goût.

3. Ayez soin de planter des arbres dont la maturité se succède, pour prolonger vòtre jouissance; mais procurez vous plus de fruits d'Hyver que de ceux d'Été, parce qu'ils se conservent plus longtems, et surtout ne plantez pas beaucoup d'arbres dont les fruits mûrissent en même tems que d'autres d'une qualité supérieure, par exemple, des Poires d'Été, qui ne paraissent pas avec avantage à còté des Pèches et des Prunes.

Pour guider les amateurs, jaurai soin d'indiquer en quel mois de l'année chaque espèce de fruit parvient ordinairement à sa maturité, et je donnerai la succession des différentes variétés, à la suite de chaque espèce.

Chapitre VII.

De la Plantation des arbres.

Comme les arbres se greffent à toute sorte de hauteur, depuis 3 pouces près de terre, jusqu'à 8 pieds au dessous de la naissance des premières branches; on distingue les hautes, les moyennes, les demi et les basses tiges, enfin les arbres nains.

Les hautes tiges de 7 à 8 pieds, se plantent en plein vent, ou en Espalier, quand les murs ont plus de 12 pieds de hauteur.

Les demi tiges, de 3 à 4 pieds, conviennent mieux en plein vent qu'en Espalier, où elles seraient trop hautes pour garnir le bas des murs, et trop basses pour y subsister avec les nains.

Les Nains, ou Basse-Tiges, sont propres pour les Espaliers, les Contre-Espaliers, les Palissades, les Éventails, et même le Plein-vent. Leur tige est de 3 à 6 pouces.

Dans les Potagers d'une certaine étendue, l'on a le mauvais usage de planter des haute-tiges de 6 à 8 pieds; mais leur hauteur les empêche de profiter de l'abri des murs, et leur ombrage s'étend trop loin, et fait tort aux légumes. Les Nains, ou du moins les demi-tiges sont préférables; on les laisse croître en liberté, et on ne les taille que grossièrement, pour donner quelque régularité à leur forme. Ils se plantent dans des fosses de 4 à 5 pieds en carré, et de 3 pieds au moins de profondeur, (surtout, les Poiriers) ou mieux dans des tranchées de pareille largeur et

profondeur, fouillées dans toute la longueur de la Plantation, ou du rang d'arbres; leur distance est de 9 à 15 pieds, selon les espèces; on donne même jusqu'à 24 pieds de distance aux Pommiers, Poiriers, Cérisiers et Pruniers en plein=vent, dans les vergers, où l'on plante les arbres en quinconce, tant pour empêcher leurs têtes de se toucher, que pour donner à leurs racines, de quoi s'étendre en liberté, sans s'affamer les unes les autres.

Les arbres d'Espaliers se plantent dans les Plate=bandes de trois pieds au moins, de profondeur, et améliorées, si le terrein est maigre, larges de 6 pieds au moins, ou de 10 à 12 pieds, si l'on ajoûte un Contre=Espalier, qui se place à 8 ou 10 pieds des murs.

Les arbres en Palissade, Éventail etc. se plantent autour des carrés, dans des Plate=bandes larges de 3 pieds, et défoncées comme celles des Espaliers; ou dans des fosses, comme ceux de plein-vent, si le terrein est bon et meuble, c'est à dire, facile à labourer.

Les arbres en buissons ne sont plus admis, parce qu'ils couvrent un trop grand espace de terrein qui ne peut rien produire.

Il ne faut jamais planter d'Éventails dans les angles ou coins des carrés, pour faire tourner leurs branches sur deux faces, c'est une pratique aussi désagréable à la vüe, qu'incommode pour le passage. On doit donc planter ces arbres à 6, 8, ou 10 pieds de chaque angle, selon le plus ou

moins d'étendue que demande l'espace, et la hauteur que vous voulez donner à l'Éventail.

Comme ces Éventails nuisent beaucoup à la vue, quand même on ne leur donnerait que 4 à 5 pieds de hauteur, et que les basses et demi tiges deviennent trop étendues et couvrent trop de terrein, je préfere, pour les plate-bandes de potager, d'y planter des Poiriers en quenouilles, et des petits Pommiers nains sur Paradis, alternativement, en plantant une quenouille à chaque angle du carré, ensuite un Pommier à 4 ou 5 pieds de distance, puis une quenouille etc. bien des personnes méprisent actuellement ces quenouilles, qui ont été très à la mode; mais, quand elles sont bien conduites, elles font un effet très agréable, et produisent beaucoup de fruits, sans occuper une grande place. Je donnerai, dans le chapitre suivant la manière de les diriger.

Lorsque vos distances sont marquées et vôtre terrein préparé, il faut habiller les arbres avant de les planter. Cette opération consiste, 1. à rétrancher les racines chevelues, à moins que l'arbre ne soit replanté sur le champ, et avant que ces petites racines aient eû le tems de se dessècher. *planche* 4, *fig*. 1., *a*, *a*. *a*. 2. À rafraichir les grosses et les moyennes racines, en couper un peu à l'extrémité, pour faire une coupe nette et unie, au lieu d'une rupture ou déchirement, qui ne pourrait se recouvrir ou se cicatriser; 3. À rabattre au dessus du mal, celles qui sont rompues, écorchées, ou endommagées, comme en 6, où l'on n'a pû se dispenser de couper au

dessus du mal, ainsi qu'on le voit en *d*, *fig.* 2. 4. Les coupes doivent être faites en pied de biche, et en dessous, afin que l'extrémité pose à plat sur la terre, *fig.* 2, *c*, *c*, *c*, *c*.

On ne peut décider, en général, à quelle distance les arbres doivent être plantés ; cela dépend, 1. Des espèces et de la variété. 2. De la qualité du terrein. 3. Pour les Espaliers, de la hauteur des murs. Mais on peut assûrer qu'il vaut mieux planter les arbres plus éloignés que plus près les uns des autres, parce que, dans ce dernier cas, ils se nuisent réciproquement, et que l'on est tôt ou tard, obligé d'en arracher un entre deux, ce qui est très désagréable.

Dans un bon terrein, 4 ou 5 toises peuvent ne pas être un trop grand intervalle entre chaque arbre, 18 à 20 pieds, qui suffisent dans un terrein médiocre, seraient un espace trop grand dans les sables secs et maigres, où les arbres ne viennent qu'avec le secours des engrais et des arrosemens, et ne parviennent qu'à 10 ou 12 pieds d'étendue.

On doit aussi avoir égard à l'espèce et à la variété. Un Pêcher s'étend plus qu'un Poirier. Un Poirier d'Impériale à feuille de chêne, ou de Virgouleuse, s'étend plus qu'un Saint-Germain. Des arbres plantés en Contre-Espalier, ou en Éventail de 4 à 5 pieds de hauteur, doivent être beaucoup plus éloignés que ceux en Espalier, dont les murs ont 9 à 10 pieds, parce que les arbres doivent regagner sur l'étendue, ce qu'ils ne peuvent obtenir sur la hauteur.

L'arbre destiné à l'Espalier, se met en place à 9 ou 10 pouces du mur vers lequel on penche un peu sa tige, de façon que ses plus grosses racines soient dirigées le long de la Platebande, et non en devant, afin que la sève agisse plutôt sur les côtés que sur le devant et le derrière de l'arbre.

Il faut planter vos arbres de manière que la Greffe soit hors de terre, et que la partie qui est immédiatement au dessus des racines, ne soit que très peu enterrée; car, à moins que le terrein ne soit très sec, un arbre, pourvû qu'il soit enterré un peu au dessus de la naissance des racines, sauf à le butter pendant les premières années, se portera mieux que s'il était enfoncé. Beaucoup d'arbres dépérissent et sont ruinés pour avoir été enterrés trop bas; leurs racines placées à une profondeur hors de la portée des bienfaits de l'air et de la pluie, tirent de la terre des sucs grossiers et sans qualité; ensuite l'arbre, pour se procurer une meilleure nouriture, pousse un second étage de racines vers la surface de la terre, c'est à dire à la hauteur où devraient être les véritables; dès lors il dépérit, ses feuilles deviennent jaunes, ses fleurs coulent, ou ses fruits sont sans saveur; enfin, tout arbre qui a un double étage de racines, ne peut longtems subsister.

Les racines des arbres étant bien garnies de terre meuble arrangée et insinuée avec la main, s'il est nécessaire, et recouvertes de trois ou quatre pouces, si la terre est sèche, et surtout si l'on plante après l'Hyver, il faut jetter en pluie, deux arrosoirs d'eau dans chaque fosse, pour lier

et attacher la terre aux racines, et n'achevea de remplir les fosses et de dresser la Platebande, que deux jours après.

Mais, si la terre est humide, et si la plantation se fait avant l'Hyver, on peut achever l'ouvrage sur le champ et sans arroser. Dans tous les cas, c'est une mauvaise méthode que de plomber, c'est à dire fouler la terre, avec le pied, sur les racines.

Lorsqu'il ne sagit que de regarnir un Espalier, en remplaçant quelques arbres morts, il faut faire des fosses de la grandeur marquée ci devant, les remplir de bonnes terres les plus voisines, et à la place de celles ci, transporter celles qui sont sorties de la fouille. Un arbre ne réussit point dans la place et dans la même terre où un autre de son espèce est mort, ou a vécu quelques années. Il est bon, même en changeant l'espèce, de changer la terre, ou du moins, d'y mêler une partie de terre neuve ou d'engrais.

On peut transplanter les arbres fruitiers, depuis la fin de la sève d'Aoust, qui a ordinairement lieu dans le courant de Novembre, jusqu'au premier mouvement de celle du Printems, du 1. au 15 Mars. Mais il est toûjours plus avantageux de planter avant l'Hyver, aussitôt que les feuilles jaunissent et commencent à tomber, ce qui annonce la cessation de la sève; à moins que le terrein ne soit froid et humide.

La raison de cette méthode, est que les racines que vous coupés en plantant les arbres, ne

leur fournissent de la nouriture qu'après qu'il s'est formé un bourrelet au tour de la coupe, d'où sortent les nouvelles racines ou chevelus, qui doivent fournir la sève. Or en plantant avant l'Hyver, et surtout, dès le commencement de Novembre, les racines ont le tems de se préparer à remplir cette fonction, et sont en pleine activité au Printems suivant; au lieu qu'en différant la plantation après l'Hyver, les grosses racines ne pouvant se garnir de chevelu que longtems après, l'arbre ne reçoit point de nourriture et languit jusqu'à la sève d'Aoust, ou meurt, si le Printems et l'Été sont chauds et secs. Je conviens que souvent l'on voit pousser aussitôt après sa plantation, un arbre planté en Février ou Mars; mais cette pousse vient du peu de sève qui était déja monté avant l'arrachement de l'arbre, et qui produit son effet au dehors; mais cette petite ressource ayant bientôt cessé, les petits bourgeons faibles et dessèchés qu'elle a produit, s'arrêtent presque aussitôt.

Vers la fin de Fevrier on rabat à la hauteur convenable, les arbres nouvellement plantés, de façon qu'il reste au moins 5 à 6 pouces du jet de la Greffe, garnis de bons yeux. S'il s'y trouve de bonnes branches, on en conserve 2 ou 4, les plus fortes, les plus opposées et les mieux placées sur les côtés, et on les taille de 2 à 6 yeux, suivant l'état et la longueur des racines, et selon qu'il a été planté avant ou après l'Hyver. Car, si un arbre a été planté avec des racines fort courtes, ou maltraitées, il faut lui décharger la tête, ne lui laisser que deux branches, et ne les

tailler qu'à 2 yeux chacun. En quelque état que soient les racines, il faut conserver des yeux, soit sur le jet de la greffe, soit sur les branches qui en sont nées, pour donner des issues à la sève, qui n'ayant qu'une action très faible dans des arbres fatigués de la transplantation, ne peut sortir que difficilement au travers d'une écorce dure, souvent fannée et demi dessèchée.

Dans les années sèches, une voie d'eau jettée de tems en tems au pied de chaque arbre nouvellement planté, et un léger labour ou binage donné ensuite à la Plate-bande, sont très favorables au succès de leur reprise, et cette attention est même souvant nécessaire.

Le besoin de fumer et d'engraisser ou bouementer les Plate-bandes, se connait, lorsque les arbres paraîssent souffrir, languir, et s'affaiblir, sans qu'on puisse appercevoir aucune cause de leur dépérissement, ni découvrir en eux aucune maladie; mais tant que leur force, le nomboe de leurs productions et le verd de leurs feuilles, montrent leur santé et leur vigueur, il est inutile de leur donner de nouvelle nourriture.

Si la situation des arbres prouve qu'ils ont besoin, dans une saison où les engrais produisent peu d'effet, on ôte sur la Plate-bande, une levée de terre, sans découvrir les racines; on délaie en beaucoup d'eau, du crotin de cheval, ou de la bouze de vache, suivant la qualité du terrein; on en jette 2 ou 3 seaux, ou baquets au pied de chaque arbre qui en a besoin, et l'on remet la terre.

Ce secours peut suffire jusqu'à la fin de l'Automne; alors on garnit la Plate=bande de fumier ou autre bouement, qu'on n'enterre qu'en donnant un labour après la taille. On renouvelle ces amendemens plus ou moins souvent, selon le besoin des arbres et la qualité du terrein.

Il faut donner deux labours, par an, aux Plate=bandes des Espaliers; l'un avant l'Hyver, et l'autre à la fin de Fevrier, et, pendant l'Été, quelques binages, sur tout après une pluie, lorsque la terre est ressuiée. En faisant ces labours, il faut avoir la plus grande attention de ne couper ni offenser les racines, ni laisser échapper la bèche, ou pelle, contre le pied des arbres. Une des causes de leur dépérissement, est la maladresse et la négligeance en labourant.

Une méthode fort mauvaise est de garnir les Plate=bandes des Espaliers de toute sorte de légumes, pour avoir des primeurs, ou pour occuper le terrein; mais rien n'effrite davantage la terre au préjudice des arbres. Tout ce que l'on peut se permettre, c'est de planter ou semer seulement quelques laitues ou autres légumes qui ne s'élèvent pas fort haut.

Il est inutile de dire qu'il ne faut jamais laisser de mauvaises herbes dans les Plate=bandes, et, surtout ne pas les y laisser répandre leurs graines.

Chapitre VIII.

Des Arbres en Plein-vent, en Gobelet, Quenouilles et Buissons.

Après avoir pris les précautions détaillées dans le chapitre précédent, pour bien planter les arbres, une attention essentielle que l'on doit avoir, c'est de les disposer à recevoir la forme qu'on leur destine, et pour qu'elle soit régulière et agréable, souvent ce sont les premières pousses qui en décident, par le parti qu'on sait en tirer.

1. Les arbres, pour le plein-vent, *fig.* 1., se greffent, comme je l'ai dit, à 4, 5, 6 et 8 pieds de hauteur; mais quelle que soit leur dimension, il faut les couper ou rabattre, après qu'ils sont plantés, à 4, 5 ou 6 yeux au dessus de la Greffe, pour faire sortir de ces yeux, les branches qui doivent former leur tête, *fig.* 2.

Dans la première année, il faut laisser pousser toutes, ou presque toutes les branches qui sortiront au dessus de la Greffe, *fig.* 3, *a*, *b*, *c*, *d*, *e*. *f*; parce que, si l'on ne laissait, d'abord, que les 3 principales sur lesquelles on formera la tête, comme je le dirai, il pourrait en périr une ou deux, et ce serait une année de perdue. Mais tout ce qui pousse le long du sauvageon, au dessous de la Greffe, doit être soigneusement supprimé, ainsi que les rejets qui peuvent sortir du pied, attendu que ces productions consommeraient inutilement la sève. On les casse donc, ou on les coupe, à mesure qu'elles poussent,

Des bonnes branches qui seront sorties la première année, *fig.* 3, ne conservez, l'année suivante, que les trois ou quatre principales, surtout celles qui sont disposées en triangle entre elles, comme on le voit, *planche* 4, *fig.* 4, *a*, *b*, *c*; si elles ont poussé vigoureusement, vous les taillés à 5 ou 6 yeux au dessus de leur naissance; mais si elles sont maigres et faibles, taillez les seulement à deux ou trois yeux, afin que les pousses suivantes se fortifient.

Beaucoup de personnes cherchent à se procurer du fruit dès la seconde année, et même dès la première, si cela etait possible; c'est une mauvaise méthode, parce que le peu de fruits que vous recueillez, ayant eu besoin d'une grande partie de la sève pour sa nourriture, le bois n'a pû en recevoir assez pour pousser des bourgeons vigoureux, absolûment nécessaires pour former l'arbre dans ses premières années. Il faut donc commencer par faire produire du bois, avant de chercher à avoir des fruits, à moins que les arbres nouvellement plantés ne montrent une vigueur suffisante pour nourrir l'un et lautre.

La tête des arbres en plein-vent doit être régulière, symmetrique, et en équilibre; c'est à dire, qu'elle ne doit pas se jetter plus d'un còté que d'un autre, à l'entour de la tige, qui en doit faire le centre.

On verra à l'article de la taille des arbres en Espaliers, ce qu'il faut faire pour diriger et alonger les branches à son gré, en taillant les faibles

plus court; et les fortes plus long; si vous voulez faire jetter un bourgeon en dehors, taillez sur un oeil de ce côté; faites de même pour le porter en dedans, de côté, ou pour le faire monter. Comme vous trouvez des yeux, ou boutons, tout au tour de chaque branche, il est facile de choisir ceux auxquels ils convient d'appliquer la taille, en s'y prenant un peu plus haut ou un peu plus bas.

Ne manquez jamais de placer un tuteur, ou appui, *a*, *fig.* 2, au pied de chaque arbre nouvellement planté, pour soutenir sa tige contre les efforts du vent, et empêcher l'arbre de prendre une mauvaise position. Il faut planter ces tuteurs avant que les racines soient entièrement couvertes, afin de ne pas en blesser quelqu'une en les plantant sans y voir.

Ces tuteurs doivent être de bon bois, et carrés plûtôt que ronds, afin de pouvoir mieux dresser la tige et la maintenir avec des liens d'osier, qui doivent toûjours se mettre au moins au nombre de trois à chaque tige; le premier vers le bas, le second sous la naissance des branches, et le troisième dans le milieu. Si les tuteurs sont ronds, il faudra planter des chevilles de bois dans les endroits où la tige ferait un coude; la bien lier en cet endroit, et redresser en suite l'arbre pour le lier plus haut, en prenant toûjours la précaution de mettre du liège, ou de la mousse sous les liens, et contre les chevilles, pour ne pas endommager l'écorce en la serrant. On doit changer ces liens chaque année, parce qu'ils entre=

raient dans la tige à mesure qu'elle grossirait, et y formeraient des étranglemens.

2. Les Quenouilles, *planche* 4, *fig.* 5, sont des arbres choisis dans les espèces de Pommiers et de Poiriers les moins vigoureuses et les plus abondantes en fruit, afin qu'elles puissent en produire beaucoup, sans prendre trop d'étendue.

Leur Greffe se fait à 3 ou 4 pouces au dessus des racines du sauvageon, ou sujet. À mesure qu'elle pousse, il ne faut supprimer aucune des branches ou bourgeons qui naitront le long de la tige; mais les tailler à quelques yeux au de là, pour les ramifier, ou epaissir, sans les laisser trop alonger sur les côtés.

La beauté d'une Quenouille consiste à avoir une tige bien droite et garnie de branches depuis le bas jusqu'à la cime, de manière qu'elle forme une espèce d'obélisque ou pyramide étroite, diminuant insensiblement du bas en haut.

Les branches ne doivent pas s'étendre à plus d'un pied de la tige, lors même qu'elles sont entièrement formées; et la tige ne doit pas monter à plus de 7 à 8 pieds.

Le mérite des Quenouilles étant d'être chargées de fruits dans toute leur étendue, l'art consiste à les entretenir bien garnies du bas en haut. Il faut pour cela ne pas laisser monter la tige trop vîte, parce qu'elle emporterait toute la sève et ferait dépérir les branches du bas, et successivement celles du milieu.

Comme on est obligé de les tailler court pour les tenir étroites, si les pousses sont trop vigoureuses, on les tourne en rond, au lieu de les tailler l'année suivante, en attachant à la tige ou à quelque autre branche, l'extrémité du bourgeon; alors au lieu de pousser du bois, ils se chargent de boutons à fruit. On en verra la raison à l'article de la taille des arbres.

On doit donner des tuteurs aux Quenouilles, comme je l'ai dit pour les arbres en plein-vent, pendant qu'elles sont jeunes, pour soutenir leur tige droite, sans quoi le vent, ou d'autre causes les dérangeraient bientôt.

On plante les Quenouilles dans les Plate-bandes des Potagers, elles ne nuisent point à la vue, ne portent point d'ombre, et en les variant avec de petits arbres nains entremêlés à 4 ou 5 pieds de distance, elles font un effet très agréable.

3. Les Gobelets, *planche* 4, *fig*. 6, sont des arbres à basse tige; dont la tête est vuidée en forme de vase. Leur Greffe se fait, comme celle des Quenouilles, un peu au dessus des racines, ou à un pied au plus, pour faire commencer leur tête à peu près à cette hauteur. On forme cette tête en commençant, comme pour les Plein-vent, sur 3 ou 4 branches, que l'on taille d'abord un peu court, pour leur faire pousser des jets vigoureux dont on choisit les mieux disposés et les mieux placés en dehors, afin de les écarter du centre le plus qu'il est possible. On les soutient en rond, à mesure qu'ils s'élevent, par le moyen

d'un cercle autour du quel on attache l'extrémité de chaque branche, au moment où on les taille.

Le mérite de ces arbres, est d'être bien régulier, bien évuidés, bien garnis de branches, sans confusion, et de ne pas s'élever trop haut, pour ne pas nuire à la vue. On ne doit par conséquent donner cette forme qu'à des Pommiers ou des Poiriers d'espèces ou variétés moderées dans leur pousse et greffés sur des sujets convenables, comme je le dirai, afin de pouvoir les mettre à fruit, sans leur donner trop d'étendue.

4, Les Buissons, *fig.* 7, comme je l'ai dit, ne sont plus de mode, par rapport à leur forme désagréable, à la trop grande place qu'ils occupent, et à l'ombre qu'ils portent. On peut cependant en élever dans des endroits perdus où ils ne peuvent point gêner, et ils ont l'avantage de pouvoir être abrités facilement au tems de la fleur, si la température de l'air est dangereuse.

Ce nom de Buisson ne doit pas empêcher qu'on ne leur donne une forme régulièrement arrondie en dehors; mais on ne les vuide point, ou du moins, que très peu en dedans, et l'on élague les branches qui feraient trop de confusion, ou qui se nuiraient les unes aux autres.

Leur touffe doit commencer tout près de terre, et on doit par conséquent les greffer à 3 ou 4 pouces des racines.

5. Enfin les petits arbres nains, *fig.* 8, s'élèvent de Pommiers de toutes variétés greffées sur

l'espèce qu'on nomme Paradis, et sur laquelle ils ne produisent que des pousses de très petite étendue.

On les greffe tout près des racines et on leur forme, à 8 ou 10 pouces au dessus, une tête que l'on dispose le plus régulièrement qu'il est possible, en lui donnant la forme d'un Gobelet, ou en boule, ou libre, quoique symmétrique.

Leur mérite, outre celui de n'occuper qu'une petite place de 2 pieds au plus, est de se charger de beaucoup de fruits. Un Api, par exemple, peut porter jusqu'à 60 pommes. Un Calville en portera jusqu'à 20. En sorte que 100 petits Pommiers nains distribués dans les Plate-bandes d'un Potager, à 4 pieds l'un de l'autre, peuvent donner 2000 pommes, sans incommoder ni donner d'ombre.

On les place ordinairement entre des Quenouilles, pour varier, lorsqu'on les plante dans des Plate-bandes; mais on en forme des massifs, en les plantant en quinconce, où ils sont très agréables au tems de la fleur.

Tous ces arbres, même ceux en plein-vent, doivent être labourés deux fois par an, avec les précautions dont j'ai parlé pour ceux en Espalier, afin de ne pas endommager leurs racines; binés et sarclés de tems en tems, et même arrosés dans les grandes sècheresses.

CHAPITRE IX.

Des Espaliers.

Les arbres plantés en Espaliers sont ceux qui donnent les plus beaux fruits, et que l'on peut le mieux préserver des intemperies de l'air. Mais il faut bien connaître la manière de les planter, de les tailler et de les conduire; commençons par leur forme.

Pour donner une forme régulière à un arbre destiné à garnir un mur, il faut rabattre sa tige à 6 pouces environ au dessus de la Greffe, et, des branches qui sont sur les côtés ou qui y perceront dans la pousse de la première année, choisir les deux plus vigoureuses et les plus opposées, l'une sur un côté, l'autre sur l'autre. Si l'arbre ne perce que sur un côté, ou reperce inégalement, c'est à dire un bourgeon de côté et l'autre par devant, ou par derrière, ou enfin beaucoup plus bas que l'autre, on n'obtient ces deux branches, que la seconde ou la troisième année, en rabattant à 2 ou 3 yeux, le bourgeon le plus fort, et supprimant les autres. Ces deux branches que l'on a tôt ou tard obtenues, seront comme les meres de toutes les autres, et la base de tout l'arbre, qui, au lieu d'une tige droite, dont le canal direct porterait la plus grande partie de la sève vers le haut, aura comme deux tiges, ou deux canaux surbaissés, qui partageront la sève entière entre eux, pour la distribuer sur les deux côtés.

On palisse ces deux branches en forme de V ouvert carrément au dessus de la tige. D'année en année on attachera, dans la même direction, le principal bourgeon sur lequel on taillera, afin que cette suite de tailles ne fasse qu'une branche mere sur chaque côté de l'arbre. Mais on dirige vers le haut, les bourgeons qui poussent du côté supérieur de ces branches meres, et sur les côtés, ceux qui naissent par en bas, comme je vais le faire voir.

Par cette méthode simple, naturelle et raisonnée, l'action et l'abondance de la sève étant portées sur les côtés de l'arbre, elle ne le laissera jamais faible et dégarni; au lieu que, si vous laissez une ou plusieurs tiges s'élever directement, toute la force de la sève s'y portera comme à un arbre en plein-vent, et les côtés, et le bas de vôtre Espalier, se trouveront, peu à peu, entièrement dégarnis.

Voici donc la méthode que j'ai suivie, d'après les meilleurs cultivateurs., et qui m'a toûjours parfaitement réussi.

1. *Planche* 4, *fig*. 9. Vous voyez un arbre nouvellement planté pour être élevé en Espalier. *a* est la tige rabattue ou coupée à 3 ou 4 yeux au dessus de la Greffe. *b*, *c*, *d*, sont 3 yeux, qui doivent pousser les premières branches.

2. Le même arbre représenté, *fig*. 10, a poussé 3 branches, *f*, *g*, *h*, et même une quatrième, *i*, tout près de la Greffe; cette dernière aurait dû être supprimée tout en naissant, comme ne pou-

vant jamais servir. Dans les 3 branches du dessus, je choisis celles marquées *f*, *h*, comme les meilleures et les plus opposées pour former le V, que je cherche pour établir la base de mon Espalier.

3. Dans la *fig.* 11, *a* et *b*, sont les deux bourgeons choisis, taillés convenablement à leur force, pour leur faire produire chacun 2 ou 3 bourgeons.

4. *Planche* 5, *fig.* 1. Ces nouveaux bourgeons taillés précédemment, ont poussé les nouveaux, marqués *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, qu'il faut de nouveau tailler à une longueur convenable, pour leur faire produire chacun 2 ou 3 bourgeons.

5. *Même planche fig.* 2. Ces nouveaux bourgeons taillés, savoir le bourgeon *a*, taillé court, tant pour lui faire pousser un seul bourgeon vigoureux, que pour faire monter la sève en plus grande quantité dans le bourgeon *b*, qui est taillé aussi long que sa force le permet.

6. *Même planche fig.* 3. L'arbre ayant poussé comme il est représenté, je donne au bourgeon, *a*, la taille convenable; ensuite aux bourgeons *c*, *d*, *e*, provenus du bourgeon *b*.

7. *Même planche fig.* 3. Les branches *b*, *c*, sont inclinées, pour en faire des branches de côté, et je reprends les branches meres sur les bourgeons *a* et *b*; par ce procédé la branche la plus forte devient une branche de côté, ou secondaire. Comme elle est la plus longue, elle jouit de tous les bienfaits de l'air, qui entretiennent sa vigueur, et les branches, *a*, *b*, par leur position et leur

direction, ne prendront que trop d'avantage sur les branches, *b*, *c*.

8. *Planche* 6, *fig*. 1. L'arbre ayant poussé les bourgeons à bois marqués, *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, je les taille suivant les règles, comme il est marqué par la même figure. J'ai eu l'attention de ne laisser venir sur le côté supérieur de la branche *a*, *c*, aucun bourgeon fort; mais j'y ai ménagé et palissé directement, un bourgeon moyen, tel que, *b*, pour en faire une principale branche montante, ou verticale.

9. L'année suivante l'arbre ayant la forme représentée par la *fig*. 2, *planche* 6, et les deux bourgeons *h*, *i*, ayant été un peu inclinés au palissage, pour les préparer à l'usage auquel ils sont destinés; dabord je taille tous les bourgeons, ainsi qu'ils sont représentés par la même figure; ensuite j'examine si la partie *e*, *i*, de la branche, *b*, *e*, *i*, pourra encore se plier dans un an, et, dans ce cas, je palisse les bourgeons, *h*, *i*, dans la même direction, et je laisse le bourgeon *i*, se fortifier; si non je le penche de côté pour en faire une seconde branche horizontale, et je reprend la branche mere, *b*, *e*, sur le bourgeon *h*.

Enfin je penche d'avantage la branche *m*, *n*, *o*, que j'avais laissée jusqu'ici dans une direction un peu relevée, afin qu'elle profitât davantage.

10. L'année suivante je taille l'arbre comme il est représenté, *planche* 7, et je ne change rien au palissage, dans la direction de ses branches.

11. L'année ensuite, l'arbre qui peut être regardé comme formé, se taille et se palisse selon les règles; mais sur la branche mere, je choisis un bourgeon moyen, tel que, *a*, pourra le produire, éloigné de la branche, *b*, *c*, d'environ 3 pieds, pour en faire une seconde branche droite, ou verticale.

12. Je continue, d'année en année, à former sur l'arbre des branches directes et des branches de côté, de la maniere qui vient d'être exposée. Il est aisé de voir que les branches les plus vigoureuses, qui ont pris un avantage considérable, et une grande avance dans une direction favorable, étant surbaissées, elles se soutiendront d'autant plus longtems, que les branches directes ne sont formées qu'avec des bourgeons moyens, qui ne peuvent en peu de tems, prendre une grande supériorité.

Si cependant celles ci faisaient de trop grands progrès, on pourrait les modérer en les rapprochant à la taille, sur leurs bourgeons moyens, et en les penchant au palissage, autant que l'état de l'arbre peut le permettre.

Quelques Jardiniers forment leurs arbres sans branches meres, et sans aucunes branches verticales, ou montant directement. Ils penchent toutes les branches fortes, et les disposent de maniere que celles de dessus puissent être rebaissées au besoin, pour remplacer celles de dessous, à mesure qu'elles périssent, ou quelles s'épuisent, et ils ne remplissent le milieu que des branches

moyennes et faibles. Cette méthode pratiquée avec intelligence, est très bonne pour les Espaliers, contre Espaliers et Eventails peu élevés.

CHAPITRE X.

De la Taille des Arbres.

1. Parmi les Jardiniers ordinaires, ou qui n'ont pas de principes, il n'y en a presque pas un qui ne se flatte d'avoir une façon particuliere de tailler les arbres, qu'il croit meilleure que celle des autres. Il n'est qu'une bonne maniere de tailler, mais elle varie suivant les espéces; c'est là où échouent ces prétendus Jardiniers, qui taillent indistinctement un Poirier comme un Pècher; un arbre vigoureux, comme un arbre modéré ou faible; en un mot, qui appliquent toûjours la même taille à tous les arbres.

2. Ensuite, ce qui doit décider un Jardinier sur la taille, c'est la hauteur du mur, qu'il ne doit pas laisser dépasser aux arbres; si ce mur est donc peu élevé, il doit donner en étendue de côté à ses arbres, ce qu'il ne peut leur accorder en hauteur. Si vous voulez donc réduire à 10 ou 12 pieds de largeur, un arbre vigoureux, planté dans un bon terrein, et placé contre un mur, on en contre espalier de 5 à 6 pieds de hauteur, vous ne pourrez exécuter cette méthode pernicieuse, qu'en défigurant et ruinant cet arbre par des traitemens contraires au bon sens, par des retranchemens excessifs, et par des plaies multipliées.

3. Si vous voulez que la séve se porte également dans toute l'étendue de votre arbre, et particulierement, dans les branches d'en bas, modérez son action dans le dessus, en n'y souffrant aucune branche directe, ou qui s'élève perpendiculairement, de peur qu'elle ne fasse un progrés excessif aux dépends et au préjudice des autres.

4. Taillez chaque année vos arbres de manière que leur pousse se fasse régulièrement, et palissez les toûjours en ligne droite, de manière que dans tout le cours de chacune, il n'y ait ni coudes, ni jarrets, ni calus, ni chicots, ni bourrelets; c'est à dire qu'elles doivent être filées, aprés plusieurs années de taille, et que les plaies doivent être recouvertes, comme si elles avaient poussé sans interruption.

5. Tout observateur doit remarquer que la principale cause du dépérissement de certaines branches d'en bas, vient de leur position au dessous des autres, qui les empêche de recevoir l'influence des pluies et des rosées. Si vous détachez cette branche d'auprés du mur, pour l'attacher au dehors, à quelques échalas plantés en terre, à 7 ou 8 pouces du mur, elle reprendra toute sa force et sa vigueur. Cette pratique excellente est trés peu connue.

6. Faites attention que la force de la Sève se porte toujours aux parties les plus élevées; ainsi, si vous condez une branche en la palissant, la sève se portera aux yeux placés au dessus du coude. Si vous taillez une branche en laissant le dernier oeil en dessous, pour avoir un bourgeon

fort par en bas, ce sera l'avant dernier bouton placé au dessus, qui donnera le plus fort bourgeon, et ainsi de suite. Cette attention est donc indispensable.

7. Que vôtre coupe, en taillant, soit toujours nette, sans laisser aucun fil, ni un brin d'écorce; il faut pour cela que vôtre serpette soit parfaitement affilée, et que le tranchant cherche, pour ainsi dire, de lui même à entamer le bois, loin de glisser dessus. Si l'oeil ou bouton sur lequel vous taillez, se trouve placé par en bas, posez le pouce dessous, en empoignant la branche, pour couper par dessus en pied de biche, de maniere que l'extremité de la coupe deborde l'oeil d'environ une ligne et demie; si vous taillez plus court, vous ferez éventer l'oeil, qui avortera; et, si vous taillez plus long, il restera un chicot, ou bout de bois désagréable, qui empêchera la plaie de se couvrir. Le talus de la coupe doit toûjours être opposè à l'oeil. *Voyez planche 7 fig.* 1., où les tailles sont marquées à toutes les branches, dont la partie, qui doit être taillée, reste blanche.

8. Lorsque vous coupez quelque grosse branche, ou que vous faites des retranchemens considérables, il faut couvrir la plaie avec l'onguent de saint Fiacre, composé de terre et de bouze de vache paîtris ensemble, avec de l'urine.

9. Toute coupe faite avec la scie, doit être parée, ou unie avec la serpette, et couverte d'onguent.

Chapitre XI.

Tems, Façon et nécessité de tailler.

1. On peut tailler les Pommiers et les Poiriers, qui poussent tard, dont la moelle est dure, et dont le bois est à l'épreuve des gelées, dans les climats tempérés, depuis la chûte de leurs feuilles, jusqu'au premier mouvement de la sève, en Mars. Cependant il faut éviter de les tailler par les fortes gelées et par les pluies d'Hyver, qui peuvent se convertir en verglas, ou en glace, presque aussitôt; ces intemperies saisissant tout à coup les plaies nouvelles, le dernier oeil de la taille pourroit périr entierement, ou ne produire qu'un bourgeon faible.

2. On ne doit tailler que depuis la mi Fevrier, jusqu'à la fin de Mars, ou, dans les climats froids, au commencement d'Avril, tous les autres arbres dont le bois est tendre, et la moelle large et spongieuse. Les vieux, les faibles et les malades se taillent les premiers, avant que la sève se soit portée à l'extrémité de leurs branches, parcequ'ils ne sont pas en état de supporter des pertes. Quoique l'on puisse quelques fois différer cette opération sur les jeunes, jusqu'au tems de la fleur, cependant on risque de faire couler celle ci, ou de la faire avorter, et plusieurs maladies des arbres taillés trop tard, sont occasionnées par la perte de la grande quantité de sève, qui était montée dans les extrémités que l'on retranche à la taille; par le désordre que l'on met dans la végétation des arbres, qui dépourvus et incapables

de suffire en même tems à la guérison de leurs plaies et à la nourriture de leurs fruits, tombent nécessairement dans la langueur et l'épuisement. Ensuite, les moindres secousses en taillant, ou en palissant, peuvent détacher les yeux et les faire tomber, surtout aux Abricotiers, et il faut beaucoup plus d'adresse et de légèreté dans la main du Jardinier, pour ses opérations, en taillant trop tard, que s'il dévançait le mouvement de la sève.

3. La taille des arbres en Espalier, 'est absolûment nécessaire, 1. parce qu'il est bien rare que tous les yeux d'une branche non taillée s'ouvrent; ceux qui sont placés près de sa naissance, demeurent ordinairement formés, comme on le voit aux plein-vent, que l'on ne taille point.

Ainsi une portion de chaque branche, et, par conséquent une partie considérable de l'arbre, serait nue et inutile; le coup d'oeil de cet arbre serait désagréable, et son produit très médiocre. Au lieu qu'en raccourcissant les branches, tous les yeux s'ouvrent; ceux qui sont près de leur naissance, produisent des bourgeons a fruit; et ceux des extrèmités, donnent des bourgeons à bois, et le Jardinier assûre ainsi sa récolte pour chaque année; au lieu qu'un arbre qui n'est point taillé, ne produit ordinairement que de deux années l'une.

4. Les branches à bois ne naissant ordinairement que sur les derniers yeux des bourgeons, lorsque ceux ci sont fort longs, comme ils le sont

dans un arbre d'Espalier en bon état, les branches à bois se trouveraient trop éloignées les unes des autres, et laisseraient beaucoup de vuides, ce qui est un trés grand défaut; car un Espalier n'a le double avantage de la beauté et de la fécondité, qu'autant qu'il a une grande étendue, et qu'il est plein, bien garni, et chargé de fruits partout également.

La taille est donc nécessaire, pour faire d'un arbre un tapis régulier, et semer sur toute sa surface, des fruits aussi beaux que nombreux.

CHAPITRE XII.

Taille du Poirier et du Pommier.

Il faut dabord distinguer sur le Poirier et sur le Pommier, les branches à bois, et celles à fruit.

1. Les branches à bois, quoiqu'ainsi nommées, produisent aussi des branches et des boutons à fruit; mais leur force les rendant capables de remplir ces deux fonctions, c'est ce qui les distingue des autres, qui ne donnent que des fruits.

De ces branches, les unes sont fortes, les autres faibles, d'autres moyennes; quelques unes, qui viennent contre l'ordre naturel de la végétation, se nomment branches gourmandes, branches de faux bois. Les branches faibles se distinguent en chiffonnes et en brindilles.

L'ordre naturel de la végétation, est qu'il ne sorte de nouveaux bourgeons à bois, que des

derniers yeux des branches de la dernière taille, et que le bourgeon du dernier oeil de l'extrémité de la branche taillée, soit plus fort que celui qui est en arrière, et ainsi de suite en reculant vers la naissance de la branche. Si l'avant dernier bourgeon est plus fort que le dernier, ou le troisième plus fort que le premier et le second; s'il en perce un d'un bouton qui devait donner une branche à fruit; s'il en nait sur les anciennes tailles; si les yeux des branches à fruit s'alongent et deviennent des branches à bois; ce sont des désordres.

Les branches fortes produisent de 3 à 5 bourgeons à bois, suivant leur degré de force; les moyennes en produisent 2 ou 3, et les faibles un seul; toutes produisent des branches à fruit en arrière de ces bourgeons; les plus bas de leurs yeux s'ouvrent rarement. Ceci s'entend des arbres taillés.

Les branches seules à bois sont sujettes à la taille, qui procure à leurs productions, une nourriture plus abondante, et qui les place plus avantageusement pour la forme et le plein de l'arbre. Voici un exemple.

Planche 7, *fig.* 3. Cette branche taillée, aux points 1, 2, 3, 4, a produit, à son extrémité, des bourgeons à bois, dans l'ordre naturel; si je ne taille pas ces bourgeons, ils feront les productions représentées dans la *fig.* 4.

Si je les taille aux points, *a*, *b*, *c*, *d*, leurs productions seront les mêmes, seulement un peu

plus fortes, et peutêtre s'ouvrira-t-il quelque oeil de plus dans le bas des bourgeons, c'est à dire vers la naissance de la branche.

Si je les taille aux points marqués, *c*, *f*, *g*, *h*, le petit nombre d'yeux laissés sur chaque branche, ne s'ouvrira que pour donner des bourgeons à bois, d'autant plus nombreux et vigoureux, que ces restes de branches recevront, outre la sève qui leur est nécessaire, toute celle qu'aurait eu la partie retranchée; et, non seulement il ne se formera aucune branche à fruit, mais probablement la sève refluera sur les tailles précédentes, y fera dégénérer les branches à fruit, ou produira des branches gourmandes.

Cette taille trop courte mettra donc partout, dans l'arbre, le désordre et la confusion, dont il sera très difficile de les tirer, et l'empêchera de produire des fruits en abondance; car si l'année suivante, on taille toutes ces branches, en se multipliant elles augmenteront encore la confusion; si l'on en retranche un grand nombre, la végétation sera encore plus troublée par la nécessité où sera la sève de forcer des passages extraordinaires, et les plaies multipliées seront désagréables à la vue et nuisibles à l'arbre. Des bords de ces plaies il sortira un grand nombre de faux bourgeons, qui renaîtront avec d'autant plus d'opiniâtreté, qu'on sera plus assidu à les retrancher.

Pour rémédier à ces inconvéniens, il est reconnu qu'il faut tailler à peu près par le milieu, les branches bien proportionnées dans leur gros-

seur et leur longueur, et, si l'on ne craint pas de faire des vuides sur l'arbre, les tailler plûtôt au de là, qu'en deça de la dite longueur.

Lorsqu'une branche est maigre et effilée, elle doit être retranchée de plus de moitié ; si elle est, au contraire, grosse et raccourcie, il ne faut pas retrancher la moitié; lorsqu'une telle branche garnie de boutons bien nourris et peu éloignés les uns des autres, n'est pas terminale, c'est à dire, sortant du dernier oeil de la taille, je la coupe fort long; et, si elle se trouve dans un endroit assez garni de bois, comme elle est disposée à porter beaucoup de fruit, je la palisse entière en l'inclinant par l'extrémité, pour faire ouvrir les yeux les plus près de sa naissance; ainsi les bourgeons de la *fig.* 3, taillés aux points 1, 2, 3, 4, auront assez d'yeux pour donner un bon nombre de branches à fruit, et autant de branches à bois, (peut être une de plus) que si elles n'étaient point taillées; et pleines de vigueur, capables de faire de belles productions et bien disposées pour garnir l'arbre régulièrement, comme elles sont représentées, *fig.* 5.

La taille a donc, comme je l'ai dit, deux objets; le premier de faire pousser plus près les unes des autres, les branches à bois, qui seraient trop éloignées pour garnir et couvrir l'Espalier, en évitant cependant de leur donner de la confusion.

Le second, de convertir en branches à fruit, tous les yeux qui ne sont pas nécessaires pour produire des branches à bois.

Mais un principe clair, et que vous reconnaîtrez par l'usage, c'est que, si vous taillez trop court, surtout les branches vigoureuses et fortes, vous n'aurez que des branches à bois et point de fruit; et si vous taillez trop long, tous les boutons, ou les yeux près de la naissance de la branche taillée, ne s'ouvriront pas, et la partie sur laquelle ils se trouvent placés, restera nue et inutile.

2. Lorsque vôtre arbre mal taillé, ou même taillé selon les règles, produit des branches à bois mal placées, gourmandes, ou trop vigoureuses, ou de faux bois, il faut examiner ce qui peut leur avoir donné naissance et ne pas les retrancher imprudemment.

1. Si un bourgeon naît sur une branche malade, comme, *a*, *planche* 7, *fig.* 2; sur une branche, *b*, que les plaies, les chicots, les calus, etc. ont altérée; sur une branche, *c*, *fig.* 6, dont les yeux ont été ruinés; bien loin de le traiter comme un gourmand vicieux, je le conserve comme une précieuse ressource, et je le taille comme une branche venue dans l'ordre, pour le disposer à remplacer les branches qui s'affaiblissent, ou qui vont périr, et que je raccourcis jusques sur ce bourgeon.

2. S'il en perce sur une branche coudée ou trop penchée comme, *b*, *fig.* 2; en redressant cette branche, *b*, la sève y reprendra son cours, le gourmand profitera moins, et pourra être conservé ou retranché, selon qu'il sera utile ou nécessaire.

3. Si la naissance de ce bourgeon vient d'une taille trop courte, il faut voir s'il peut être conservé, et on le dirige en conséquence. S'il faut le retrancher, lorsqu'il a une certaine longueur, on le rabat sur son sixième ou septième oeil, et, vers la mi Juillet, on le raccourcit de nouveau sur son deuxième ou troisième oeil, et il pourra se retrancher à la taille suivante qu'il faudra alonger à cause de cette suppression.

4. Si la naissance de ce bourgeon extraordinaire, n'a aucune cause apparente, il faut voir si quelque nouvelle racine n'y a pas donné lieu; alors il faut tenir plus longue la taille suivante, charger l'arbre, c'est à dire, lui laisser plus de bois qu'à l'ordinaire, et prendre les précautions de l'article précédent, pour supprimer ce bourgeon.

5. Il est rarement nécessaire de supprimer les gourmands, et on ne doit le faire que quand ils sont absolûment nuisibles. Il faut, dès la fin de May, examiner en détail, l'état de l'arbre; on trouvera presque toûjours, quelques branches faîbles dans le voisinage des gourmands, et, en plaçant ceux ci dans une direction convenable, pour leur faire remplacer ces branches, on les rendra nécessaires, au lieu de les laisser, par négligence, devenir nuisibles. Les yeux plats dont ces gourmands sont couverts, ne sont occasionnés que par une direction trop favorable à l'action de la sève, qui les alonge trop promptement, et qui, par sa course rapide, ne s'arrête point aux yeux; au lieu qu'en les inclinant, la sève y coulera plus lentement, formera des yeux plus nombreux, ou

moins éloignés, et les nourrira; car il est certain que le nombre et la grosseur des boutons d'une branche, dépendent du plus ou moins de lenteur avec laquelle elle a pris son accroissement.

Une autre raison qui doit faire craindre de supprimer les gourmands, c'est qu'ayant ordinairement un fort grand empattement à leur naissance, on ne peut les retrancher sans faire une grande plaie à la branche qui les a produits, ce qui est fort préjudiciable à l'arbre, et une source intarissable de faux bourgeons. Lorsqu'il arrive donc qu'il est indispensable de les couper, on ne doit pas manquer de couvrir la plaie avec un mélange de terre et de bouze de vache.

7. On ne doit jamais manquer d'alonger et de charger davantage les arbres à la taille, dans les années où l'on fume et où l'on amende les Plate-bandes des Espaliers, à moins que les arbres ne soient vieux et en mauvais état. Sans cette attention, ils pousseront des gourmands de tous les côtés, par rapport à l'abondance extraordinaire de la sève, qui ne trouverait pas assez d'issues.

3. Les branches à fruit sont ainsi nommées, parce que leur unique fonction est de porter du fruit. On en distingue plusieurs sortes.

1. Les petites branches à fruit, qui sont fort grosses, à proportion de leur longueur, comme, *k*, *k*, *k*, *fig.* 2 et 6, elles croissent si lentement, qu'à peine elles parviennent à un pouce, ou un pouce et demi, en deux ans. Elles en poussent plusieurs autres en suite, et durent de 6 à 10 ans.

Quelques fois elles se renouvellent par de très petits bourgeons, *l*, *l*, *l*, qui naissent de quelques uns de leurs boutons, surtout de ceux des bourses a fruit. (On nomme ainsi le bout des petites branches à fruit, lorsqu'elles s'enflent et prennent la forme d'une petite bourse, comme, *k*, *k*, *k*, *fig.* 2 et 6.) Ces branches ne se taillent point, mais les mêmes causes qui produisent les gourmands, font dégénérer leurs yeux. Si les bourgeons qui en proviennent sont très forts, ce sont de vrais gourmands qui se traitent comme tels; s'ils sont gros, courts, comme, *o*, *o*, *o*, *o*, *fig.* 4 et 5, bien garnis de beaux yeux, on les laisse entiers, tous leurs boutons se tourneront à fruit; s'ils sont maigres, alongés, comme, *m*, *m*, *m*, *m*, *fig.* 2, 4 et 6, on les casse entre le pouce et le tranchant de la Serpette, au dessous de tout oeil enflé et apparent, ou un peu au dessus des rides ou anneaux qui sont à leur naissance, et qui distinguent toute branche provenue d'un bouton à fruit. Quelques fois on fait exprés dégénérer ces branches, lorsqu'un arbre ne donne plus que des branches à fruit, parce qu'il n'a plus la force de pousser des branches à bois, et qu'il pourrait devenir victime de sa trop grande fécondité; en taillant de ces branches à fruit à un oeil, elles produiront des bourgeons à bois, qui rétabliront l'arbre. Ainsi, en taillant les branches les plus déterminées à fruit, on en fait des branches à bois; et en cassant les branches à bois, comme nous le dirons dans peu, on les convertit en branches à fruit.

2. Les grandes branches à fruit, comme, *n*, *n*, *n*, *fig.* 2 et 6, qui n'ont aucune ride, même à leur naissance, ou insertion. Dès la première année elles prennent toute leur longueur de 3 à 6 pouces; elles sont médiocrement grosses, bien garnies de boutons, mais la pluspart peu renflés. On les distingue facilement des branches à bois, par leur position à angle droit; au lieu que celles à bois sont plus inclinées et courbées vers leur naissance. Ces branches ne se taillent point, mais les plus longues, lorsqu'elles sont placées sur le devant de la branche, se cassent à une longueur convenable, et alors leurs boutons produisent de petites branches à fruit, comme, *p*, *figure* 5.

3. Les bourgeons courts, gros, garnis de boutons bien nourris et peu distans les uns des autres, dont il a été parlé, peuvent être regardés comme des branches à fruit, et employés à cet usage; ils se palissent entiers, s'ils ne font point confusion; ou ils se cassent, tant pour les raccourcir, que pour faire ouvrir leurs yeux les plus bas; mais si l'endroit où ils sont placés, n'est pas assez garni de bois, on les taille.

4. Les petits bourgeons, *h*, *h*, *h*, *planche* 8, *fig.* 3, très minces, effilés, sans corps, sans force, qui sortent de toutes les parties de l'arbre, dans l'ordre, ou contre l'ordre, ne peuvent être regardés comme branches à bois ni à fruit, n'étant capables de nourrir ni l'un ni l'autre. On les retranche ordinairement, ou on les casse tout près de leur naissance, pour en faire sortir une petite

branche à fruit; ou, faute de meilleur bois, on les taille à un oeil, pour tâcher d'en obtenir un bon bourgeon.

5. Souvent les Poiriers bien portants poussent des bourgeons forts, dont les yeux s'ouvrant dans la même année, produisent des branches à fruit. Bien loin de les supprimer, ou de les rabattre sur les yeux placés avant ces branches à fruit, je les regarde comme un bienfait de la nature, et j'alonge leur taille jusques sur les yeux qui sont au de là; mais si les bourgeons sont fort longs et garnis d'un grand nombre de branches à fruit, je taille à un ou deux yeux quelques unes de ces branches à fruit, et je les fais pousser à bois, afin de prévenir les vuides que laisseraient ces branches à fruit, lorsqu'elles seraient épuisées.

4. Appliquons maintenant les détails précédents sur un arbre en bon état, tel que le Poirier représenté, *planche* 8, *fig.* 1.

1. L'arbre étant dépalissé entièrement, et nettoyé de tout ce qui peut déplaire à la vue, ou donner retraite aux insectes, comme mousse, vieilles écorces soulevées, chancres etc. Je le considère, en général, pour reconnaître son état, et les effets de la taille précédente; ensuite j'examine chaque branche en particulier, pour en retrancher les onglets, chicots, bois morts, ou attaqués de maladies incurables.

2. Les branches à bois étant les plus importantes, et la source de toutes les productions, je choisis les bourgeons les plus propres à cet usage,

et j'en taille le nombre convenable, pour bien garnir l'arbre. Commençant par le bas, qui reçoit le moins de nourriture, je n'y taille que les bourgeons forts, et les moyens, ces derniers fort courts, les autres moins longs que je ne les taillerai dans le haut de l'arbre, afin d'entretenir la vigueur dans cette partie, en laissant à la sève moins d'issues par lesquelles elle s'épuiserait en branches chiffonnes. Je le décharge de tous les petits bourgeons moins capables de faire des productions utiles, que d'affâmer ou d'amaigrir les bonnes branches. Je casse quelques unes des meilleures, pour en tirer du fruit, et je supprime tous les autres.

S'il se rencontre quelque branche, *a, fig.* 1, qui ne fasse que des pousses maigres, je la supprime pour donner à ses voisines, la sève qu'elle consommerait inutilement. En un mot, je ne conserve au bas de l'arbre, que ce qui est le plus sain, le plus vigoureux, et le meilleur, et je supprime tout ce qui est défectueux ou trop faible.

3. À mesure que je m'élève en taillant, je conserve d'avantage de petites branches, dont je casse un grand nombre, pour les mettre à fruit, et je donne à la taille, une longueur moyenne entre celle du haut et celle du bas de l'arbre, ayant cependant égard au point où les branches du bas s'étendront étant palissées; car, quoique l'on ne doive pas faire faire la queue de Paon à un arbre, en lui donnant une forme demi ronde par le dessus, quand il est palissé après la taille, il faut pourtant que les branches du haut se retirent un

peu, pour que celles d'en bas n'en soient pas couvertes, et profitent de l'air, des rosées et des pluies, dont la privation les fait maigrir et dépérir.

4. Enfin étant parvenu au haut de l'arbre, je ne supprime aucune des branches qui peuvent se placer sans confusion; je conserve entiers les petits bourgeons les plus courts et les mieux garnis de petits boutons, cassant les plus effilés, taillant le nombre de bourgeons forts et moyens, convenable à l'espace que j'ai à remplir, alongeant les gourmands, et ravallant les branches faibles qu'ils affâment, supprimant même ces gourmands, lorsqu'ils sont nuisibles par leur position. Je retranche les branches ruinées par des chancres; je taille sur le 2. ou le 3. oeuil, celles qui ont ces bourgeons plus forts que les derniers, qui ne deviendraient propres qu'à porter du fruit, ou à faire confusion, ou a faire prendre une mauvaise direction à la branche.

Tous les bourgeons sur lesquels on a ravalé ou détruit, doivent être taillés plus longs que les autres. On casse près de leur naissance, tous ceux qui sont inutiles. L'intérieur de l'arbre se traite de la même manière, suivant la force, la qualité, la position et la direction des bourgeons qui y sont nés.

La suppression de la branche, *a*, laisse de la place pour rehausser un peu la branche, *b*, au palissage, et pour incliner davantage la branche, *c*, et les supérieures, qui sont trop serrées.

Enfin les ravalements et les retranchements faits au haut de l'arbre, donnent de la place pour incliner toutes les branches qui abusent de leur position trop droite, pour pousser trop vigoureusement, au préjudice de celles qui sont inclinées.

Observations.

L'usage de casser des branches du Poirier et du Pommier, se pratique ordinairement sans regle ni raison. Trois sortes de branches sont propres à cette opération, dont le but est de diminuer les plaies et d'augmenter les branches à fruit; savoir les bourgeons petits ou moyens, les branches chiffonnes, et les petites branches provenues de boutons à fruit dégénérés, c'est à dire qui se sont mis à bois.

1. Les bourgeons qui ne peuvent se placer sans confusion, et ceux qui sont nés sur le devant ou sur le derrière de la branche, doivent être retranchés ; mais au lieu de les couper au raz de la branche, on les casse à 4 ou 5 lignes de leur naissance, au dessous de tout oeil, et on alonge un peu la taille. De ces restes de bourgeons cassés, il sort quelques petites branches à fruit, ou un bourgeon que l'on éclate à l'ébourgeonnement, ou qu'on retranche à la taille suivante, s'il est inutile ou mal placé, ou s'il ne sert à rien du tout, et dans ce cas, on coupe ces restes à la taille suivante. Par cette pratique, on décharge l'arbre de bourgeons inutiles, qui sont souvent remplacés par des branches à fruit, sans faire de plaies.

Si sur un arbre vigoureux, il se trouve un grand nombre de ces bourgeons inutiles, on peut choisir entre les plus forts, ceux qui sont venus sur les côtés des branches, et, autant qu'on peut en placer sans confusion, les tordre près de leur naissance, les tailler assez long et les palisser; par ce moyen ils ne tireront plus assez de sève pour produire de forts bourgeons, mais assez pour nourrir les branches à fruit qui pousseront de tous leurs boutons, et pour empêcher de faux bois de pulluler, ce qui arriverait infailliblement, si l'on supprimait entièrement ces bourgeons inutiles.

Ainsi un habile Pépiniériste casse ou tord les bourgeons qui naissent le long de la tige de ses jeunes élèves. La tige grossit et recouvre la base de ces bourgeons, dont le progrès à été arrêté. L'année suivante il les coupe au raz de l'écorce, sans laquelle ils disparaissent bientôt; s'il les coupait d'abord, il ruinerait ses arbres par les plaies; en les traitant ainsi, la tige profite de toute leur sève, et se fortifie d'autant plus que son écorce n'est ni entamée, ni altérée par aucune plaie.

2. Les branches chiffonnes se cassent au dessus du 2. ou 3. oeil renflé, afin de faire ouvrir les yeux inférieurs, et de réduire les boutons au petit nombre qui peut prospérer sur ces branches faibles.

3. Les petites branches provenues de boutons à fruit, se cassent comme les chiffonnes; ou, si elles sont très faibles, au dessus des rides de leur base, sans y laisser aucun oeil apparent.

Cette opération n'a point lieu sur les vieux Poiriers et Pommiers, parce qu'en les surchargeant de branches à fruit, on les ruinerait entièrement en peu d'années.

Dans les arbres gommeux, tels que les Pruniers, Abricotiers, Pêchers, etc. elle ne peut avoir lieu, parce que la sève alterée et corrompue par l'action de l'air sur la plaie que la cassure empêche de se fermer, se durcirait en gomme qui ferait périr la branche cassée.

La cassure, seulement propre aux Poiriers et aux Pommiers, se fait en deux saisons; à la taille d'Hyver, comme il a été dit; et à l'ébourgeonnement, comme il sera expliqué à cet article.

Lorsqu'un arbre s'étant trop alongé tout à l'entour, est dégarni dans le bas et au milieu; lorsque, pour tempérer l'excès de sa vigueur et le mettre à fruit, on a été obligé pendant quelques années, de le tailler trop long; on le ravalle ensuite sur les branches les plus basses, pour regarnir les vuides, pour le décharger et rétablir l'ordre et les proportions dans toutes ses parties; mais ce ravalement, surtout dans ce dernier cas, est quelques fois l'ouvrage de 4 ou 5 ans. En le faisant en une seule année, on ruinerait l'arbre par les plaies et par le retranchement qu'il faudra faire par la suite, d'une multitude de bourgeons qui perceront confusément de toute part. Ravaller, rapprocher, rappeller, démonter, rabaisser, rajeunir, se reprendre, signifient dans ces cas, presque la même chose.

La Taille des vieux arbres doit se traiter à peu près comme celle du bas d'un arbre dans sa force; c'est à dire qu'il se taille court, et seulement sur les meilleurs bourgeons; qu'il doit être déchargé de toute branche inutile ou faîble; qu'il ne faut casser aucune branche; que tous les bourgeons qui percent du vieux bois, pour peu qu'ils montrent de vigueur, doivent être ménagés avec soin pour regarnir les vuides, ou remplacer les branches mortes ou prêtes à périr; qu'on doit ravaller d'année en année, les branches les plus usées, pour essaier d'en faire sortir des bourgeons propres à les renouveller; en un mot seconder tous les efforts de sa vieillesse, et profiter de toutes les ressources dont elle est encore capable, pour soutenir et entretenir ses forces, prolonger et rendre utiles ses dernières années; enfin, lorsque la sève ne peut plus percer l'écorce trop dure, ni couler dans des canaux trop resserrés, demi dessèchés, et que l'arbre se dégarnit de toute part, si sa tige et ses racines paraissent saines, on peut le récéper jusques sur la naissance des grosses branches, couvrir ses grandes plaies, et espérer qu'il repoussera des bourgeons vigoureux, qui le rajeuniront et procureront une jouissance encore longue; mais si ses racines sont en aussi mauvais état que ses branches, il faut l'arracher et lui donner un successeur.

Il est, je crois, inutile d'observer, que si un côté d'un arbre est plus fort que l'autre, le côté faîble doit être taillé court, et déchargé; et le côté fort alongé et chargé comme un arbre vigoureux.

Avant de terminer ce chapitre, il est bon de faire connaître les différentes espèces de branches et de productions du Poirier. *Planche* 8. *fig.* 3, *a*, *a*, *a*, branches à bois. *b*, *b*, branches à fruit. *c*, *c*, *c*, bourses à fruit. *d*, gourmand, ou branche de faux bois. *e*, *e*, branches à supprimer, parce qu'elles feraient confusion. *f*, *f*, branches ruinées sans yeux. *g*, *g*, petites branches que l'on casse, au lieu de les couper, pour les faire naître à fruit. *h*, *h*, branches chiffonnes que l'on supprime entièrement, ou que l'on coupe à un oeil.

Chapitre XIII.

Du Palissage.

Le but du Palissage est de rendre un arbre agréable, par l'ordre et la symmétrie que l'on met dans toutes ses parties; de préserver ses branches de la violence des vents; d'y augmenter ou modérer l'action de la sève, suivant le besoin et les circonstances; de les rendre plus fécondes, et de procurer aux fruits une maturité plus prompte et plus parfaite, et des couleurs plus brillantes.

Ses règles sont d'étendre droites toutes les branches, afin qu'elles ne soient ni coudées ni tortueuses; de placer à distances égales entre elles, les principales branches, ayant attention de les rabaisser d'année en année, suivant le besoin, pour regarnir le bas, et fournir de l'espace pour baisser celles du haut, si les arbres ne sont pas formés régulièrement; de disposer les autres branches de façon qu'elles ne laissent point de vuides,

et que cependant les bourgeons qui en doivent naître, puissent être placés sans confusion. Si une branche a pris une mauvaise direction, il faut la corriger; si elle fait la trompette, c'est à dire, si elle s'élève à sa naissance, perpendiculairement, et ensuite se courbe en arc, il faut la rapprocher de la branche d'où elle sort, en les embrassant et les serrant ensemble avec un osier; par ce moyen on lui donnera la direction qu'elle doit avoir.

Du reste, le Palissage est une affaire de goût, d'intelligence, de bon sens et de justesse dans le coup d'oeil.

Prenez garde de trop serrer les osiers, qui étrangleraient les branches et formeraient des enfoncemens préjudiciables; c'est même pour cela qu'il faut dépalisser entièrement les arbres chaque année, parce que les branches, en grossissant, se trouveraient trop serrées dans les anciennes ligatures; ne faites point passer non plus les osiers sur les yeux; amenez doucement les branches au point où elles doivent être arrêtées, sans les forcer; ne les faites point croiser sans nécessité, etc.

Le Palissage étant fini, on place les abris, comme je l'indiquerai dans peu, pour défendre les arbres des frimats et des gelées du Printems, sur tout dans les pays froids, où ils doivent être placés dès le commencement ou le courant de Décembre; ensuite on laboure les Platebandes, pourvù que les arbres ne soient pas prêts à fleurir.

Chapitre XIV.

De l'Ébourgeonnement.

L'Ébourgeonnement est une opération plus importante que la taille même, qui décide plus de l'état et du sort d'un arbre, demande beaucoup de discernement, et d'autant plus de légèreté et d'adresse dans la main, qu'elle se fait sur un sujet très délicat, sur des bourgeons cassans, dont les feuilles tendres se déchirent et se détachent aisément, des fruits presque naissans, que la moindre secousse peut faire périr.

C'est à la mi May, ou au commencement de Juin, selon que l'année est plus ou moins avancée, qu'il faut ébourgeonner les arbres, et suivant qu'ils ont plus ou moins souffert des derniers froids.

Si l'arbre à ébourgeonner est vieux, ou ne pousse que faiblement, il ne faut conserver que les bourgeons les plus forts, les mieux placés, les mieux conditionnés, et retrancher tous les autres.

Si l'arbre est dans sa première jeunesse, on choisira les bourgeons les mieux disposés et les plus propres à lui assurer une belle forme, et à devenir ses principales branches; ainsi on retranchera ceux qui seront inutiles ou mal placés; mais ce retranchement sera plus ou moins vigoureux, suivant la force de l'arbre auquel il est quelque fois nécessaire de laisser des bourgeons inutiles, pour consommer son trop de sève, qui produirait de toute part, de faux bourgeons, ou des gourmands.

Si l'arbre est formé, et dans sa force, et qu'il pousse avec une grande vigueur, il faut de même l'ébourgeonner sobrement, se contenter de n'y rien laisser de confus, en conservant tous les bourgeons qui peuvent se palisser, ne retranchant que ceux, qui mal placés, ou en trop grand nombre, amaîgriraient les autres, et les gourmands dont on sera sûr de ne pouvoir faire usage. Souvent même il vaut mieux casser ou couper ces gourmands à moitié de leur longueur, pour arrêter leur progrès, en forçant la sève à s'ouvrir de nouvelles issues, et à se partager à plusieurs bourgeons, qui naîtront de leurs yeux, et différer leur suppression à un autre tems.

Enfin si l'arbre à ébourgeonner est sage et modéré dans ses productions, et surtout, s'il a retenu beaucoup de fruit, on ne doit lui laisser aucuns gourmands, ni bourgeons inutiles, afin que la sève qu'ils dissiperaient, serve à nourrir les fruits, à soutenir et augmenter la force des bourgeons conservés.

1. Si du même noeud il est sorti plusieurs bourgeons, il faut les réduire à un seul, le plus beau et le mieux placé. 2. Ne conserver aucun bourgeon malade ou défectueux. 3. Si quelque oeil d'une branche ou d'une bourse à fruit, a dégénéré en bourgeon, ne pas y toucher, surtout lorsqu'il a arrêté du fruit sur cette branche, ou bourse. 4. Si depuis la taille il a péri quelque branche, en remettre le retranchement à la taille suivante, et disposer le bourgeon qui se présente le mieux pour la remplacer. 5. Ne pas s'occuper seulement

du besoin présent. mais ménager de bons bourgeons dans tous les endroits de l'arbre où l'on prévoit qu'il y aura des bourgeons à remplacer, l'année suivante. 6. Le Palissage doit se faire en même tems que l'Ébourgeonnement; je suis même dans l'usage de palisser tous les bourgeons que je conserve, avant de retrancher les autres, afin que si quelques uns se cassent, se décolent, ou ne fassent pas un bon effet au Palissage, je ne me trouve pas sans ressource. 7. En palissant il faut étendre les bourgeons de toute leur longueur, sans les croiser ni leur laisser prendre aucun mauvais pli, aucune tournure gênée; les espacer de manière qu'ils ne se cachent pas entièrement l'air ni le soleil, et que les fruits ayant de l'air, ne soient pas entièrement exposés aux rayons du soleil. 8. Par Ébourgeonnement, on ne doit entendre que la suppression des bourgeons surnuméraires, nuisibles aux arbres faîbles, incapables d'en nourrir un plus grand nombre, ou aux arbres vigoureux qu'ils rendent confus, et non pas une suppression rigoureuse de tous les bourgeons qui seront inutiles à la taille suivante; car alors il faut qu'il s'en trouve pour pouvoir choisir, ou pour remplacer tout ce que l'Hyver, les maladies, ou les accidents auront endommagé, ou fait périr.

En faisant un nouveau Palissage au mois de Juillet, il faut faire une nouvelle revue, tant des bourgeons conservés à l'Ebourgeonnement, que de ceux qui ont poussé depuis, et délivrer les arbres vieux ou languissans, de tout ce qui est inutile; mais les arbres vigoureux demandent un

autre traitement ; il faut casser au dessous des yeux, les pousses survenues depuis l'Ébourgeonnement, et les bourgeons nés des branches ou des bourses à fruit. Si l'on a été obligé de conserver un trop grand nombre de bourgeons, pour amortir la fougue de l'arbre, et qu'ils se nuisent les uns aux autres, ou aux fruits ; on en casse alors quelques uns ça et là, pour les éclaircir et procurer aux différentes productions de l'arbre, la jouissance du soleil et de l'air, nécessaire pour les aoûter, les perfectionner et les mûrir. Enfin, pour plus grande régularité, on fait un troisième Palissage au commencement de Septembre.

Toutes ces règles sont communes aux arbres en Contre-Espalier, en Palissade, en Eventail ; la seule différence est que ceux ci ont une double face.

On trouvera à chaque espèce d'arbres fruitiers de ce recueil, et aux différentes variétés de chaque espèce, la manière particulière dont ils doivent être taillés ; car un Poirier de saint Germain, ou de Beurré, qui se met promptement à fruit, ne veut pas être conduit comme un Poirier de Virgouleuse, de Bonchrétien d'Hyver etc., qui portent très tard, parce qu'ils s'élancent en bois, et qu'il faut les tailler très peu, les alonger et les surcharger de petites branches, sans quoi ils commenceraient à peine à 12 ou 13 ans, à porter quelques fruits. Presque chaque variété a un caractère propre, qui exige quelque différence dans le traitement ; il faut qu'un Jardinier étudie lui même la conduite convenable à ses différents

arbres, et quelques attention et observations, la lui feront connaitre en quelques années.

Ce que nous avons dit jusqu'ici de la taille des arbres, regarde particulièrement les Poiriers et les Pommiers; voyez aux articles des autres arbres, celle qui leur convient; mais comme le Pêcher demande des soins particuliers, qui lui sont propres, et qui exigent des détails assez considérables, je ferai un chapître exprès pour cet arbre intéressant.

Chapitre XV.

Taille du Pêcher.

C'est de la Taille que dépendent la vie, la santé et la fécondité du Pêcher, ainsi que la beauté de ses fruits. Les autres arbres vivent longtems sans être taillés; mais le Pêcher dure très peu, quand on lui refuse, ou qu'on néglige cette opération.

Je suppose que l'on n'ait point taillé les trois derniers bourgeons d'un Pêcher, à la longueur convenable, mais qu'on les ait laissés entiers, on les trouvera l'Automne suivante, ayant poussé de leurs derniers yeux, quelques bourgeons assez forts; mais des autres yeux plus en arrière et les meilleurs, il ne sera sorti que quelques bourgeons minces, effilés, dépourvus de boutons dans le bas, en ayant très peu de doubles et de triples dans le haut, et la pluspart étant trop faibles, non seulement pour produire et nourrir d'autres bourgeons, ou pour porter du fruit, mais pour se soutenir eux mêmes et résister à l'Hyver; de sorte

que l'année suivante, ces branches seront nues, ou n'auront que des brindilles dessèchées; ensorte que, si l'arbre est abandonné à lui même pendant quelques années, il n'aura plus de verd que les extrémités, et il ressemblera plûtôt à un Bouleau mort, qu'à celui qui doit faire l'ornement d'un Espalier.

Mais, si vous taîllez les bourgeons dont je viens de parler, la sève n'ayant à travailler que sur un petit nombre d'yeux, elle en fera sortir des bourgeons capables d'une longue durée, dont les boutons bien nourris seront la pluspart doubles ou triples, qui seront propres, par leur vigueur, les uns à fournir des sucs abondants à un grand nombre de fruits; les autres à multiplier les bourgeons nécessaires à la forme régulière, à la fécondité et à l'étendue de l'arbre.

La Taille du Pêcher est donc nécessaire, et quoi qu'elle ait rapport à celle du Poirier, voici en quoi elle en diffère.

On distingue, sur le Pêcher, trois sorte d'yeux, ou boutons: 1. de simples, qui produisent un bourgeon, ou une fleur; 2. de doubles, qui produisent un bourgeon et une fleur. 3. De triples, qui produisent un bourgeon entre deux fleurs. Il y a des variétés du Pêcher sur lesquelles il s'en trouve qui ont des yeux rassemblés au nombre de 4 à 8.

Les yeux simples à bois, sont propres aux bourgeon vigoureux, dont la croissance est trop rapide, pendant la première sève, et qui n'ont ordinairement des yeux doubles et triples, que

vers leur extrémité, qui a été formé par la der=nière sève, moindre dans sa quantité, et plus lente dans son action. Quelques fois même les yeux doubles et triples de ces derniers bourgeons, donnent des branches au lieu de fleurs.

Les yeux simples à fleur, sont propres aux branches chiffonnes, et aux bourgeons chétifs, dont la sève n'est pas suffisante pour produire des yeux doubles, ni même un grand nombre d'yeux simples à bois.

Les yeux doubles se forment sur les bourgeons faibles, dont la quantité de la séve tient le milieu entre celle des bourgeons moyens et celle des bourgeons trés faibles.

Enfin les bourgeons moyens ont la pluspart de leurs yeux triples, produits par la modération de la sève.

Il ne faut jamais tailler sur un oeil simple a fleur, qui ne donnerait point de fruit, puisqu'au=cun fruit ne peut réussir, s'il n'est acompagné de feuilles, pour préparer sa nourriture.

Lorsqu'on taille sur un oeil double on triple, il faut examiner et s'assûrer si l'oeil à bois est sain, afin que ce bout de la taille ne devienne pas un chicot sec et désagréable à la vue, et préjudiciable à la branche, par la gomme à laquelle il est pres=que toûjours sujet.

Nous nommerons *branches à bois*, sur le Pê=cher, tous les bourgeons forts, soit naturels, soit gourmands, soit de faux bois, parcequ'ils sont

seuls propres à en produire de semblables, et à fournir de bon bois, pour l'agrandissement de l'arbre; et *Branches à fruit*, les bourgeons moyens faibles, qui n'en peuvent produire que de tels, mais qui sont plus féconds en fruit qui noue mieux sur eux que sur les bourgeons forts, parceque la sève y coule avec moins d'abondance et de rapidité.

Les branches à bois se taillent à une longueur proportionnée à leur force, depuis 6 pouces, jusqu'à 3 pieds; et, si elles sont garnies de quelques petits bourgeons, on en taille d'un à trois yeux, suivant leur force, autant qu'on en peut placer.

Si quelque taille, que l'on a été obligé de faire trés longue, par la crainte des gourmands, du faux bois, ou d'autres désordres, n'a produit des bourgeons que vers son extrémité, l'année suivante on la ravale sur les bourgeons les plus bas, qui se taillent en nombre suffisant, et à des longueurs capables de fournir à la sève, assez d'issues, afin de rapprocher, autant qu'il est possible, ce nouvel étage de branches de l'ordre inférieur, qui en serait trop éloigné, et qui en serait séparé par une branche toute nue.

Si, sur une autre taille, il est venu un ou plusieurs gourmands, à la taille suivante on la ravale sur le plus fort, et dans le cas où il s'en trouve une autre plus faible au dessous, on le taille aussi, s'il peut se placer avantageusement; car la suppression des gourmands doit être encore plus rare

sur le Pêcher, que sur les autres arbres, et ils ne sont jamais retranchés qu'au préjudice, et souvent à la ruine des branches naturelles.

Cependant, lorsqu'un gourmand vient dans une place où il ne pourra être employé, dès la fin de Mai, on le rabat vers la moitié de sa longueur; environ trois semaines après, sur son 5. ou 6. oeil; Enfin à la mi Juillet, sur son 2. oeil, afin d'essaier de le réduire à deux branches à fruit moyennes, ou de le préparer à être retranché à la taille, avec moins d'inconvènient.

Lorsqu'un bourgeon Vigoureux se trouve garni de branches à fruit, qui ont poussé dans la même année, la pratique ordinaire est de le tailler sur un oeil en deça de ces branches. Il faut, au contraire, l'alonger audelà, et tailler à deux ou trois yeux, autant de ces branches à fruit qu'on en peut placer sans coufusion, tant pour se procurer des fruits, que pour faire naître de bonnes branches à fruit de celles ci; mais comme ce bourgeon ne peut subsister longtems, et s'épuise quelquefois dès la premiere récolte, lorsqu'elle est trés abondante, il faut choisir un autre bourgeon le plus près de la naissance de celui là, et le tailler à un ou deux yeux pour leur faire pousser un jet vigoureux, que l'on forme et que l'on dispose à remplacer l'autre. S'il ne s'en trouve point, ou s'il n'y en a aucun de placé avantageusement pour cet usage, il faut courber le bourgeon vers sa naissance, et faire naître du milieu de la courbure, celui qui est nécessaire pour le remplacer. Cette méthode, en rapprochant et rajeunissant les branches

d'un Pêcher, est plus favorable à sa durée, que l'usage de tailler longtems sur les mêmes branches, qui, au bout de quelques années, ne sont qu'une suite de plaies et de cicatrîces.

Les branches à fruit se taillent pareillement suivant leur degré de force. Les fortes, *planche* 8, *fig.* 2, qui ont environ trois lignes de grosseur et qui sont garnies d'yeux triples biens nourris, et peu éloignés les uns des autres, se taillent à 4, ou 6. yenx. Les moyennes, *b*, qui ont aussi les yeux triples, se taillent à 3 ou 4 yeux. Le nombre des branches à fruit, tant fortes que moyennes, et la longueur de leur taille, se règlent aussi sur l'âge, la force et l'état de l'arbre, c'est à dire, plus ou moins longues. Les branches faîbles, dont les yeux ne sont que doubles pour la plus part, se taillent à 3 yeux pour fruit, s'il n'y a pas assez de fortes et de moyennes; ou à 1 ou 2 yeux, qui donneront de bonnes branches à fruit moyennes pour l'année suivante, propres à remplacer celles qui seront usées, épuisées, mortes ou malades. Dans cette vue il faut tailler à deux yeux, autant de ces branches qu'on peut en placer sans confusion; les alonger et tirer à fruit dessus est une mauvaise pratique, qui les surcharge, les rend incapables de nourrir ensemble du bon bois, et inutiles pour les années suivantes.

Il se trouve encore sur le Pêcher, une autre sorte de branche, *c*, beaucoup moindre que les précédentes, et qui n'a d'autre usage que de porter du fruit. Quelquefois elle n'a qu'un pouce ou

deux de longueur, et est assez grosse; quelquefois elle a jusqu'à 6 pouces, et est plus mince; dans toute sa longueur, elle est bien garnie de gros boutons a fruit, terminée par un amas, ou grouppe de pareils boutons, et un seul oeil a bois. Si cet oeil manque, on la retranche, parceque le fruit ne tiendrait par sans feuilles; s'il y est, on conserve cette branche précieuse entière, dans quelque position et direction qu'elle se trouve.

Quand aux chiffonnes, comme, *d*, maigres, effilées, dont tous les yeux sont simples, elles se retranchent, comme ne pouvant donner ni fruit, ni bon bois, à moins qu'il ni ait un vuide qui oblige de s'en servir à défaut d'autre; alors on les taille à un oeil.

N'oubliez jamais, en taillant un Pêcher; 1. qu'il ne pousse que sur le jeune bois, et qu'ainsi il faut lui en faire produire de nouveau, chaque année. 2. Que le bois qui a produit une fois, demeure nud; qu'il faut donc le faire naître le plus près qu'il est possible, des branches meres, afin que l'arbre soit garni et fécond au milieu comme aux extrémités. 3. Quoique le Pêcher reperce difficilement, cependant, si cela lui arrive, il faut profiter de ces productions extraordinaires, pour remplacer les branches épuisées.

Quelques amateurs craignent de jetter bas le plus grand nombre de boutons à fleurs dont les branches à fruit sont chargées, et en conséquence, ils alongent la taille des branches qui portent jusqu'à 20 bons yeux, tant doubles que triples; mais ce retranchement, loin d'être nuisible, assûre la

conservation de l'arbre et des fruits; car, si on laissait sur un Pêcher tout ce qui paraît devoir porter du fruit, on verrait que si cela réussissait, il serait trop chargé des deux tiers, et la plus-part des fruits tomberaient avant d'avoir atteint la moitié de leur grosseur. Il faut donc sacrifier l'agréable à l'utile, et assûrer la santé de l'arbre en même tems que ses productions, et considérer que le ravalement et le rapprochement sont aussi nécessaires au Pêcher, qu'ils sont nuisibles au Poirier, au Pommier, etc.

Il arrive souvent que la cloque qui attaque le Pêcher au Printems, ou les pluies froides, qui durent quelque fois jusqu'à la fin de May, et même en Juin, font avorter les premiers yeux des branches et empêchent les yeux doubles et triples de s'y former; de sorte qu'il faut, à la taille suivante, sacrifier le fruit à l'arbre, ou nuire à l'arbre par une taille trop alongée, en faveur du fruit. Pour éviter ces deux extrémités, on taille à l'ordinaire, et même un peu plus court; mais on conserve, on alonge beaucoup, et l'on place en hors d'oeuvre, un nombre de branches à fruit bien garnies de bons yeux. Celles qui porteront du fruit, pourront être retranchées après l'Hyver suivant. Celles qui n'en retiendront point, et qui ne feraient que de la confusion, seront supprimées dès l'Ébourgeonnement; mais elles seront coupées à demi pouce de leur naissance, et non à fleur de la branche d'où elles sortent; car il vaut mieux souffrir le difformité de ces onglets, qui disparaîtra à la taille suivante, que de faire

des plaies plus dangéreuses, pendant la première sève, que dans toute autre saison. Voyez l'article du Pincement, ci après, qui est préférable.

Dans les années sèches, presque tous les yeux des Pêchers, surtout de ceux dont la vigueur est médiocre, sont doubles ou triples; mais au Printems suivant, la pluspart de leurs fleurs se trouvent stériles. Ce défaut vient de la faiblesse des sujets, qui, faute de nourriture, n'ont pû suffire à un trop grand nombre d'embryons, ou fruits naissants. Pour le prévenir, il faut, pendant l'Été, jetter au pied des arbres, quelques arrosoirs d'eau mêlée de jus de fumier.

CHAPITRE XVI.

Manière d'abriter les Arbres.

Les abris étant nécessaires aux arbres en Espalier, mais surtout aux Pêchers et Abricotiers, on a imaginé différentes méthodes, pour les préserver des gelées de l'Hyver et des frimats du Printems.

1. Les Auvents faits de Paillassons, ou de planches légères, et posés en pente sur des piquets plantés sous le chaperon du mur, garantissent le haut des arbres de la gelée, des pluies froides, des brouillards, des rayons du soleil, etc.

Des Paillassons attachés dans le bas du mur à 8 ou 10 pouces des arbres, défendent cette partie des mêmes injures et de l'humidité froide de la terre. Enfin d'autres Paillassons placés au dessus

de ceux ci, à la même distance des arbres, achèvent de les couvrir; mais que de soins, de peines, de soucis, cette méthode ne donne-t-elle pas? d'ailleur la moindre négligeance à ôter ou à remettre ces couvertures à propos, peut tout perdre, non compris la dépense et l'embarras de ces abris.

2. Quelques personnes riches font assembler, Lais à Lais, de la toile à emballage, ou treillis des Tapissiers, du tissu le plus clair que l'on peut trouver. On en forme des pièces de la hauteur des murs, moins 8 ou 9 pouces, et de largeur à volonté, c'est à dire, suivant la longueur des Espaliers. On fait tout au tour, un ourlet dans lequel on renferme une ficelle, pour plus grande solidité. On y passe, de distance en distance, des ficelles, ou cordons, tant pour joindre ensemble ces pièces, que pour les attacher par le haut et par le bas. On enfonce dans la Platebande de l'Espalier, à 5 ou 6 pouces des arbres, et à 7 à 8 pieds l'une de l'autre, des perches qu'on lie sous le chaperon du mur. On place sur ces perches, en travers, trois rangs de lattes ou baguettes, un en bas, un au milieu, et le troisième dans le haut. Attachez vos toiles sur le rang d'en haut et sur celui d'en bas, de façon qu'elles soient tendues. Assemblez les pièces, et aux deux extrémités de l'Espalier, placez une torche de paille, ou des branches d'arbres, pour fermer l'entrée aux vents, ou pour les briser. Dans les tems fort rudes, garnissez le bas de litière. Ces couvertures n'exigent aucuns soins, depuis qu'elles sont

placées, jusqu'à ce qu'on les retire; mais elles coûtent beaucoup et ne durent pas, à moins qu'on ne les mette chaque année dans une lessive de tan fin que l'on fait bouillir pendant environ une heure dans de l'eau, et dans laquelle on les fait tremper pendant 24 heures. En les retirant on ne les tord point, mais on les met sècher en les étendant dans un lieu bien airé, avant de les plier pour les serrer.

3. Voici le moyen aussi simple que bon, dont je me sers et dont je garantis le succès.

Je commence par établir au haut des murs, dès le milieu du mois de Décembre, les Auvents, ou petits toits en pente, dont il est parlé au 1. article ci dessus. On pourrait même s'en passer, si le chaperon du mur déborde de 8 pouces. Ensuite je plante le long de la Platebande, à un pied et demi de distance des arbres, et à 4 ou 5 pieds l'une de l'autre, des perches dont la hauteur aille jurques sous le chaperon où j'attache leur extrémité à un piquet ou cheville à tète. La grosseur de ces perches doit être proportionnée à leur longueur. Si le mur n'a que 8 pieds, elles pourront n'avoir que 15 lignes; mais si l'Espalier a 12 pieds et au de là, il faudra des perches de 2 pouces à 2 pouces et demi, dans leur milieu, pour les rendre fermes. Il est inutile de dire qu'on leur fait une pointe par le bout d'en bas pour les enfoncer de 6 pouces dans la Platebande.

J'attache sur ces montants, en travers, avec des Osiers, 3 ou 4 rangs d'autre perches plus petites; savoir, un rang dans le haut, un dans le

bas à un pied de terre, et un ou deux dans le milieu, selon la hauteur du mur. En un mot, je forme avec ces perches, qui peuvent être de toute sorte de bois, un bâtis grossier, sur les traverses duquel j'attache de distance en distance, des branches de Genèvrier, de Sapin, d'Epicéa, de Pin, d'Olivier, de Charmille, de Hètre ou Foyard, avec leurs feuilles sèches; ayant soin de tourner les branches de manière qu'elles soient renversées, afin que les frimats et les pluies froides glissent mieux par dessus; du Genêt, même de la paille de pois; en un mot toute espèce de materiaux avec lesquels je forme un tissu clair, qui brise l'air et les vents, sans les intercepter entièrement, et qui laisse jouir les arbres placés dessous, de l'influence du soleil, sans laisser tomber directement sur eux ses rayons. Par ce moyen j'empêche la neige, les giboulées, le verglas, et la trop forte gelée de pénétrer; le froid de la nuit ne succède pas sur le champ à la chaleur du jour, mais l'un et l'autre sont tempérés, et les arbres éprouvent le même effet que l'on ressent dans une forêt claire, ou peu épaisse, où l'on jouït d'un air doux, quoiqu'il soit froid au dehors, parce qu'il est brisé et tempéré par les tiges et les branches des arbres, qui s'opposent à son passage direct. Mais je dois prévenir, que dans les climats froids, les branches d'arbres verds sont préférables à toute autre chose, parce qu'ils brisent mieux les vents, arrêtent mieux les frimats, et qu'ils contiennent une résine extrêmement favorable aux plantes, pendant la saison rigoureuse. Or comme on trouve de ces arbres dans tous les climats froids, et par-

ticulièrement des Genèvriers, qui sont les meilleurs; il est facile de se procurer cette ressource. Quand aux climats méridionaux, tels que la provence, où les frimats sont moins fréquents, mais où le vent du Nord-Est, qu'on nomme *Mistral*. et qui souffle le froid tout à coup et avec impetuosité, au mois de Mars ou d'Avril, peut faire périr en une matinée les fleurs, ou même les jeunes fruits; les branches d'Olivier, de Genêt, de Laurier même, sont excellentes pour garantir les Espaliers.

On peut placer ces Abris, comme je l'ai dit, dès le milieu du mois de Décembre, pour les laisser jusqu'à la fin d'Avril, et même au mois de May, lorsque les fruits seront noués et arrêtés; mais il faut avoir soin de les élaguer ou éclaircir, lorsqu'on s'apperçoit que les Espaliers commencent à fleurir, afin de les accoutumer peu à peu à l'air. Cela se fait en coupant, de tems en tems, quelques branches, avec la Serpette, ou en les détachant de distance en distance. Enfin lorsqu'on est sûr que les fruits n'ont plus rien à risquer, on profite d'un tems sombre ou pluvieux, pour enlever le reste des Abris.

On sent donc qu'il faut avoir nécessairement égard au climat et à sa température, pour former ces Abris plus ou moins serrés ou épais, et pour le tems qu'ils doivent rester en place. Dans les pays du Nord, par exemple, il faut bien se garder de les enlever entièrement avant le mois de Juin, et surtout, tenir toujours des matières prêtes pour les regarnir en cas de besoin. On peut tailler les Espaliers que l'on abrite, avant de les couvrir,

c'est à dire, même avant l'Hyver. Mais si l'on veut différer la taille, il est aisé de détacher les Abris et de les remettre, à mesure que l'on fait cette opération.

4. Quelques personnes plantent devant leurs arbres, deux rangs de perches de Charmille, d'Orme, de Foyard, ou de Bouleau, garnis de brindilles, de manière que les perches du second rang soient placées vis à vis l'entre deux de celles du premier, et que les petites branches ou brindilles des unes et des autres se touchent, et même se croisent ensemble; cela produit à peu près le même effet, pour briser l'air, que la méthode précédente; mais, 1. il faut beaucoup plus de matériaux. 2. Ces Abris ne sont pas faciles à éclaircir, lors de la pousse des arbres, car il faut ôter une perche entière à chaque place. 3. Il est impossible de rien mettre dans la Platebande, ou d'approcher des arbres. 4. On ne peut se servir d'arbres verds dont la résine est le meilleur préservatif contre la gelée et les frimats.

On peut abriter de la même manière, les Contre-Espaliers, les arbres en Éventail, les arbres nains et les basse-tiges, en soutenant les matières à abriter, avec des petites perches raboteuses, ou garnies de brins coupés à quelques pouces de la tige; que l'on plante, en les inclinant, de chaque côté des Éventails et des Contre-Espaliers, et à l'entour des arbres nains, auxquelles on attache les branches d'arbres verds ou autres, soit avec de l'osier, soit en les accrochant

simplement par leurs fourches, aux crochets des petites perches.

À l'égard des arbres en plein-vent, on sent que cette méthode leur serait difficilement applicable. J'ai cependant abrité des Abricotiers en plein-vent, en plantant au pied une forte perche plus élevée que le sommet de l'arbre, au dessus de laquelle j'avais adapté une virole avec des crochets qui soutenaient par un bout, 7 à 8 petites perches dont les bouts d'en bas était attachés à un grand cercle qui les étendait comme les baleines d'un par-à-pluie; je fixais ensuite sur ces espèces de rayons, d'autres petites perches en travers, sur lesquelles j'attachais les branches d'arbres verds, et autres. Mais je conviens que l'exécution est difficile, et que quand on a beaucoup d'arbres en plein-vent, il faut y renoncer; c'est réellement une echaffaudage penible et embarrassant.

J'indiquerai donc pour les vergers, ou plantations dont les arbres sont rassemblés dans un espace de terrein quelconque, de faire, au tems de la fleur, une fumée épaisse, de distance en distance, avec des matières à moitié sèches, du fumier en partie consommé, ou autre chose qui ne jette point de flamme. Il faut s'y prendre avant le lever du soleil, car c'est le moment critique; si le soleil a donné sur les arbres fleuris, après la gelée, ils sont perdus; et, pour s'en assûrer on n'a qu'à regarder le pistil, ou aiguille, qui se trouve au milieu de la fleur; s'il est brun et fanné, le fruit est perdu.

C'est ordinairement la dernière matinée froide, après plusieurs jours d'un vent sec et froid, qui souffle en Avril, que les fleurs sont gelées. Il s'élève, pendant la nuit un brouillard épais et mal sain qui se congèle, à la pointe du jour; le ciel s'éclaircit ensuite au lever du soleil, dont les rayons faisant succéder subitement leur chaleur à cette gelée, détruisent en un instant les plus belles espérances.

Surveillez donc, et guettez soigneusement ce moment, et quand même il n'y aurait que des brouillards, sans gelée, faites toûjours de la fumée dès le matin, et vous ferez périr du moins les insectes malfaisans qui accompagnent ces brouillards.

Ce que je viens de dire suffit aux amateurs et aux Jardiniers qui ont un peu de bon sens et d'intelligence, pour les guider dans une opération aussi importante que la conservation des fruits naissans, qui demande toute l'attention des cultivateurs. En tout cas, que la méthode que j'ai indiquée à l'article 3., trouve des critiques ou ou non, je la donne pour la plus certaine, la moins dispendieuse, la plus facile à exécuter, et je déclare que c'est moi qui l'ai mise le premier en pratique; je conviens que d'autres personnes avant moi, ont abrité avec des arbres verds; mais on ne les a point employés de la même manière; on les appliquait immédiatement contre les arbres, en les attachant au Treillage, et on les y laissait pendant la floraison et la pousse des premières feuilles, qui jaunissaient dessous, ainsi que les

jeunes fruits, dont la pluspart tombaient après que les Abris étaient levés. Enfin c'est moi qui ai publié, en 1787, la manière de préserver les arbres délicats plantés en pleine terre, des gelées de l'Hyver et des frimats du Printems. D'ailleurs il est possible que quelques personnes l'aient connue sans mon instruction, mais je suis sûr qu'en général elle n'est point pratiquée, ou l'est fort mal.

CHAPITRE XVII.

De l'Ébourgeonnement et du Palissage du Pêcher.

Le Pêcher doit être ébourgeonné d'une manière particulière, quoique semblable en quelques points, à celle qui convient au Poirier.

1. Il faut supprimer les bourgeons venus contre l'ordre naturel, ceux de faux bois et gourmands, inutiles ou nuisibles; ou les coupe à leur naissance, s'il n'y a point de raisons qui obligent de les préparer par plusieurs ravalements, à être retranchés.

2. Les bourgeons trop faibles, qui n'ayant qu'une feuille, et par conséquent qu'un seul oeil à chaque noeud, ne peuvent devenir que des branches chiffonnes.

3. Les bourgeons nés sur le devant et sur le derriere de l'arbre, qui ne peuvent y subsister, même comme branches à fruit.

4. Des bourgeons chancreux, ou gommeux, qui doivent au moins se rabattre sur l'oeil qui précéde le mal.

5. Les bourgeons surnuméraires, quoique bien conditionnés, qui font confusion. À l'egard de ces derniers, à moins que l'arbre ne pousse avec une vigueur excessive, on en laisse beaucoup moins que sur le Poirier, parceque leur retranchement à la taille suivante, multiplierait les plaies, qu'on ne peut trop épargner au Pècher.

6. Tout bourgeon, quelqu'il soit, dont on peut faire usage a la taille suivante, ne doit jamais être raccourci, parceque ses yeux s'ouvriraient aussi-tôt, et parconséquent, il deviendrait innutile pour la suite.

7. Il est prudent de différer l'ébourgeonnement des branches à fruit, jusqu'à ce que le fruit ait acquis le tiers de sa grosseur, ou environ, et de remettre cette opération au tems où l'on fera une premiere revue; car le Pêcher ne cessant de produire de nouveaux bourgeons, jusqu'à la mi septembre, il faut en faire, pendant l'Été, plusieurs nouveaux retranchements; de sorte qu'on peut regarder l'ebourgeonnement de cet arbre, comme une opération continue, depuis May jusqu'en Septembre.

8. Le Palissage du Pêcher consiste, comme celui du Poirier, à le répéter autant de fois que les bourgeons auront besoin d'être soutenus contre le vent, la pluie et leur propre poid.

PINCEMENT.

On pince les jeunes bourgeons, pendant qu'ils sont encore assez tendres, pour être coupés avec

l'ongle. Cette opération se fait en May et Juin, sur les gros bourgeons seulement, et jamais sur le bourgeons faîbles; dans le haut de l'arbre, et non dans le bas, où le bois ne saurait être trop fort, et où il faut plutôt diminuer qu'augmenter le nombre des petites branches.

Le Pincement à lieu, 1. Sur toute sorte d'arbres, dont il faut multiplier les bourgeons, ou en affaîblir quelqu'un, en partageant sa sève entre plusieurs auxquels il donnera naissance, et qui seront propres à devenir branches à fruit.

2. Sur les Pêchers, que la Cloque, ou les froids du Printems affaîblissent et font languir, de sorte que les premiers noeuds des bourgeons ne portent qu'une feuille, et par conséquent, un oeil simple. En pinçant une partie des bourgeons à deux bons yeux les plus bas, ils donneront de bonnes branches à fruit pour l'année suivante.

3. Sur les Pêchers auxquels une vigueur excessive oblige de baisser à l'ébourgeonnement, des bourgeons forts, qui ne pourront s'emploier à la taille, mais qui trouveront place comme branches à fruits fortes ou moyennes. Comme le cassement convertit en petites branches à fruit, les bourgeons superflus, ou mal placés du Poirier, ou du Pommier; ainsi le pincement change en branches de même espèce, ces bourgeons du Pêcher, et lui épargne les plaies que leur retranchement occasionnerait.

On peut traiter de même tous les arbres trop vigoureux, et par conséquent stériles, qui ne poussent que de gros bourgeons à bois.

Chapitre XVIII.

Des Maladies des arbres.

1. La Jaunisse est une maladie commune à tous les arbres, qui rend jaunes les feuilles, le dessous de l'écorce, et la moëlle des bourgeons. Les effets sont la chûte des feuilles avant le tems; le dessèchement de l'extrémité des bourgeons; la maîgreur, la roideur et la fragilité du bois; la petitesse, et presque l'avortement des yeux. Elle tend, dessèche et amincit l'ècorce; elle rend les fruits insipides; elle altère la sève; elle fait languir et dépérir l'arbre, et il meurt enfin, s'il n'est secouru à tems.

Cette maladie vient principalement d'une terre maîgre, usée, sans fond, trop sèche, ou trop humide, trop froide, scellée et impénetrable aux pluies; de l'argile, du tuf, de la glaise, qui touchent les racines; des fourmis qui les éventent, ou les échauffent; des taupes et des mulots, qui les mettent à l'air; des chancres aux racines, ou au corps de l'arbre; des greffes enterrées; des arbres plantés trop bas.

Si le mal n'est pas dans le corps de l'arbre, il faut le chercher dans les racines, les découvrir, visiter, les traiter, les regarnir de terre, l'une aprés l'autre, et la plomber à l'eau, çest à dire l'arroser largement.

Si le mal provient du terrein, il faut employer, suivant les cas, les arrosemens, les labours, les binages, les tranchées, pour faire écouler les eaux; les engrais, les bonnes terres, etc. Mais si l'on

s'apperçoit, ou que l'on sache d'avance, que le terrein manque de profondeur, et que les racines touchent à des matières steriles, pardessous, il n'y a pas d'autre parti que celui d'arracher les arbres et de leur fournir une bonne terre étendue et profonde de trois pieds au moins.

2. La Rouille répand des taches rousses et graveleuses sur les jeunes bourgeons, et sur les feuilles. Elles ronge la partie mince des feuilles, et ne laisse que leurs côtes; les yeux sevrés de la nourriture que les feuilles leur préparaient, s'ouvrent avant le tems, et parconséquent, l'arbre est stérile l'année suivante.

Quelquefois ses causes sont les mêmes que celles de la jaunisse; quelquefois elle est occasionnée par les pluies continuelles pendant l'Été; par une alternative de pluies, ou de nuits froides dans cette saison, et d'un soleil brûlant; le plus souvent par des Insectes, qui ordinairement pendant la nuit, rongent la partie même des feuilles, et la surpeau des bourgeons, dont les plaies ne peuvent se guérir, étant sans cesse rouvertes par de nouvélles morsures, et frappées des rayons du soleil.

Détruire les Insectes, en les cherchant et les écrasant avec le plus grand soin; amender les arbres, si la cause vient d'une mauvaise terre; les abriter légèrement dans les intempéries de l'Eté, sont les remédes qui conviennent, mais qui ne réussissent pas toûjours, surtout si l'arbre est vicié ou trop vieux.

3. La Brûlure, la Lèpre, le Blanc, le Meûnier, expriment une maladie propre au Pêcher, surtout aux Madeleines; quelquefois à l'Abricotier et au Prunier. Elle couvre les feuilles, les bourgeons et les fruits, d'un duvet blanc, farineux. C'est une espece de maladie de la peau, qui attaque dabord les dernieres feuilles et l'extrémité des bourgeons, et s'étend successivement en descendant, jusqu'à leur naissance.

Elle cause la chûte prématurée des feuilles; la ruine des yeux privés de nourriture et attaqués eux mêmes de la maladie; souvent la perte de l'éxtrémité des bourgeons, et enfin la mort de l'arbre, si la maladie résiste pendant plusieurs années aux remèdes.

On ignore quelle est au juste la cause de cette maladie, et le meilleur remède que l'on ait trouvé jusqu'ici, est de découvrir les racines, d'en rejetter la terre et de la remplacer par de meilleure; de la plomber avec partie égale d'eau et de jus de fumier, afin de rendre des forces à l'arbre, par une nourriture saine et abondante; on taille en même tems les bourgeons malades, sur un oeil bien sain, audessous de toute Lèpre apparente, pour en préserver les parties qui n'en sont pas encore attaquées.

4. La Cloque est une maladie qui attaque le Pêcher, au commencement de la premier sève; elle enfle, épaissit, défigure les feuilles, les bourgeons, et les couvre d'une poussière sâle et gluante.

Elle cause la chûte des feuilles et des fruits, la ruine des yeux à fruit, et par conséquent,

de la récolte de l'année suivante, si les bourgeons ont déjà poussé la 5. ou la 6. feuille, lorsqu'elle les attaque.

Selon d'habiles cultivateurs, la cloque est occasionnée par l'alternative subite de chaleur excessive, pour la saison, et de froid accompagné d'un vent meurtrier du Midi au Couchant, qui paralyse et fronce les nervures des feuilles, gèle et épaissit la sève, et engorge les canaux où elle doit couler. Cependant quelque vraisemblable que soit cette conjecture, elle est détruite par l'expérience, qui nous prouve que la maladie vient du sujet même, puisque son voisin en est préservé.

Souvent les remèdes que l'on emploie, sont pires que le mal. Bien des Jardiniers coupent toutes les feuilles attaquées, et les brûlent, pour faire périr les Insectes dont elles sont remplies. D'autres mettent au pied de l'arbre, des engrais bien consommés, ou ils donnent quelques arrosemens avec de l'eau mêlée de jus de fumier. D'autres laissent agir la nature. Pour moi je pense que les intempéries de l'air, au moment où les feuilles sont encore tendres, influent beaucoup sur cette maladie, et qu'il faut redonner quelques Abris aux arbres, si ceux de l'Hyver sont entièrement levés. Car quoiqu'un Pêcher voisin d'un autre qui est attaqué de la cloque, ne le soit pas lui même, c'est apparement, parce qu'il est plus robuste, ou d'une espèce qui y est moins sujette. On sait que le Pêcher est un arbre des climats chauds de l'Asie; il demande donc des ménagemens particuliers, quoi qu'il se soit accoutumé à

la température de l'Europe, pourvû qu'elle ne soit pas trop rigoureuse.

5. La Brûlure est un desséchement de l'écorce et du bois, qui attaque la tige et les grosses branches des arbres en espalier, par le côté que le soleil frappe à Midi; les parties brûlées se creusent, et causent une mort prématurée à l'arbre.

Les pluies, les neiges, les frimats, les humidités converties en glace fondue ensuite par le soleil, gelées de nouveau et fondues alternativement, donnent lieu à cette maladie.

Il faut couper jusqu'au vif, toutes les parties cariées, et appliquer sur les plaies, un mélange de terre et de bouze de vache.

On préserve les arbres de cette maladie, 1. en couvrant, du côté du Midi, pendant les fortes gelées, la tige et les grosses branches des arbres, avec des écorces, de la paille, des planches minces, etc. 2. En enlevant, au mois de Septembre, toutes les vieilles écorces des arbres, qui étant spongieuses, fendues, gercées, s'abreuvent d'humidité, et la retiennent en telle quantité, que quelque fois elles sont couvertes de glace épaisse de près de six lignes; car les jeunes branches ne sont exemtes de cette brûlure, ou exfoliation, que parceque leur écorce étant lisse et unie, le peu d'humidité qui peut s'y attacher étant fondue par le soleil, se dessèche ou s'écoule, et n'y forme pas une nouvelle incrustation.

La pratique de nettoyer les arbres de ces écorces mortes, non seulement les préserve de

cette maladie, mais favorise la transpiration, procure les bienfaits de l'air, et détruit les insectes et la mousse, qui s'y attacheraient.

6. La Gomme est une maladie commune aux arbres à fruits à noyaux, qui peut les attaquer sur toutes les parties exposées à l'air, et dans toutes les saisons où leur sève est en mouvement.

Elle cause le dépérissement des branches qu'elle attaque, et leur mort, si on lui laisse le tems de les gangrener.

Elle est occasionnée par une excessive abondance de sève qui romp ses vaisseaux; par un dérangement dans sa circulation, occasionné par une alternative de chaud et de froid hors de saison; des plaies négligées, ou mal pansées, ou faites pendant les gelées ou les grandes chaleurs; quelquefois par la mauvaise qualité de la sève, enfin par la Punaise.

On y rémédie, soit en faisant une incision à l'écorce, le long de la branche, pour faire sortir le suc surabondant; soit par le changement, ou l'amélioration du terrein; en enlevant la gomme avant qu'elle se soit durcie; et, si elle l'est, il faut la laisser ramollir par la pluie, ou en l'enveloppant quelques heures avec un linge mouillé; ensuite il faut examiner et sonder les endroits où elle a séjourné et qu'elle a endommagés; les retrancher jusqu'au vif, et mettre sur les plaies un emplâtre de bouze de vache et de terre; prévenir, ou détruire les autres causes qui peuvent l'occasionner.

On ne peut trop prendre de précautions, ni donner trop d'attention à cette maladie, qui peut attaquer tout à coup la branche la plus belle et la plus vigoureuse d'un Pêcher ou d'un Abricotier, et la faire périr en quelques jours.

6. Les chancres, les ulcères et les plaies se guérissent en retranchant les parties corrompues; en les coupant jusqu'au vif, et par l'application de l'onguent de St. fiacre, ou de bouze de vache, détrempée avec de la terre et de l'urine, qui sert aussi de topique pour les contusions, les fentes et les déchiremens de l'écorce, causés par l'action trop violente de la sève.

L'onguent susdit guérit aussi parfaitement les coupures et cassures que l'on pourrait avoir faites par maladresse, ou par mégarde, en remettant les parties à leur place et les soutenant avec des éclisses ou morceaux de bois liés avec de la ficelle, ou de l'ozier, autour de la branche coupée ou cassée, mastiquant toute la partie attaquée, avec l'onguent, et couvrant le tout avec un linge, ou de la mousse que l'on retient avec du fil. J'ai rétabli ainsi parfaitement, des branches que j'avais coupées par maladresse, et qui ne tenaient plus qu'à un peu de peau.

Après avoir parlé des maladies des arbres, je doit prévenir que presque toutes sont occasionnées par le mauvais terrein, son peu de profondeur, le défaut de culture et de soins, les intempéries de l'air non empêchées par des abris ou autres précautions; on aura donc beau appliquer des remèdes, si l'on ne détruit pas les causes qui obligent d'y avoir recours.

CHAPITRE XIX.

Des Animaux et Insectes qui nuisent aux Arbres, et aux jardins, et des moyens pour les détruire.

1. Le Mulot, qui tient le milieu entre le Rat et la Souris, et dont le poil est fauve, se creuse des retraites sous les racines des arbres et mange les fruits, et surtout, les graines, même dans la terre. Il se prend, 1. avec des 4 de chiffres, ou assommoirs composés d'un bout de planche chargé d'une pierre, ou d'une pierre plate, soutenus élevés en pente sur un autre planche, pierre plate, ou endroit uni, par 3 petits bouts de bois minces représentés Pl. 9. fig. 1, 2, et 3, et formant, lorsqu'ils sont rassemblés sous l'assommoir, un 4 de chiffre, comme vous le voyez fig. 5. L'essentiel de ce piège est qu'il soit tendu de maniere qu'au moindre mouvement que l'animal fait faire à la plus grande piece, *d*, en cherchant à manger l'amorce qui y est attachée, en *c*, tout l'assemblage se détraque, et laisse tomber la planche, ou la pierre, sur lui.

On commence donc par soutenir la planche en plaçant, sous le bord de devant, la piece dont le petit mentonnet, *a*, *fig.* 5, doit être tourné en haut; ensuite soulevant un peu la planche, avec la main gauche et tenant, avec les doigts, la même piece, on place le bout mince de la seconde piece, *b*, dans le cran du mentonnet, et l'on tire en dehors l'autre bout qui fait alors un levier, par la pesanteur de la planche sur le

dehors du mentonet. Enfin on place la grande piece de la maniere dont elle est représentée, mais les deux bouts du cran, *c*, *c*, ne doivent qu'effleurer le bout, *d*, de celle à mentonnet, et le côté de celle qui est amincie par le bout placé sous ce mentonnet.

L'amorce se fait avec un petit morceau de lard un peu grillé, et une moitié ou un quart de noix, enfilé aubout pointu de la grande piece. *fig*. 4, *en c*.

Je ne me suis un peu étendu dans la description de ce piege, qui est tres connu, que parceque peu de personnes savent le tendre comme il faut. Il prend également les Souris.

Lorsqu'on veut prendre des gros Rats, ou des Loirs, de cette maniere, il faut que les pieces du 4 de chiffre soient plus longues et plus fortes, et que la planche soit plus chargée, ou la pierre plus lourde.

2. On empoisonne les Mulots et les Souris, avec des Carotes coupées en petits morceaux carrés; les plus jaunes sont les meilleures, on fait un lit de ces petits morceaux, sur une feuille de papier fort; on les saupoudre d'arsenic ou de sublimé corrosif, ou de Noix vomique mise en poudre; ensuite un second ou plusieurs lits par dessus, en les saupoudrant l'un après l'autre, surtout le dernier; on plie la feuille de papier pardessus le tout, et après l'avoir liée avec une ficelle, on marche bien pardessus ce paquet, pour faire entrer le poison dans les Carottes; on en met 3 ou 4 petits morceaux dans les trous

des Mulots ou des Souris, en choisissant les trous qui sont frayés au bord et où l'on est sûr qu'il y a de ces animaux ; comme ils sont friands de ce ragoût, ils ne manquent pas d'en manger, et l'on est sûr de les trouver morts quelques jours après. Il est bon de semer quelques petits morceaux de carottes empoisonnées, sur les bords des trous, pour attirer les mulots.

2. Le Loir est une espéce de gros Rat qui entame tous les fruits à mesure qu'ils mûrissent; comme il dort pendant l'hyver, et qu'il ne donne dans aucun piège, aussitôt que les frûits commencent, il faut s'y prendre dès le mois de May, pour les détruire.

On peut le faire avec le piège dont je viens de parler, en lui donnant un volume plus considérable que pour les Mulots; mais comme le Loir ne descend guerres sur la terre, et qu'il grimpe plus volontiers le long des murs et sur les treillages ou les branches des Espaliers, il faut placer sur des piquets une planche sur laquelle vous etablissez l'assommoir; mais au lieu de lard, il faut amorcer avec quelque morceau de fruit, ou avec la composition suivante, qu'on lui présente aussi de la maniere que je vais dire.

Mettez en poudre avec une rape à bois ou à sucre, de la Noix vomique; fricassez la avec de la graisse, ou du Beurre frais, sur un feu doux, sans la faire bouillir, et en la remuant bien avec une spatule de bois; mettez de cet appas sur des tuileaux, ou des pierres plates, ou des petits morceaux de bois que vous placerés

contre les murs, le long des treillages, en les soutenant sur deux petits piquets. Il faut avoir attention de ne jamais toucher cette drogue avec les doigts, car les Loirs, qui ont l'odorat très fin, n'en mangeraient pas; ensuite il faut placer au dessus, en la posant, quelque abri, pour empêcher la pluie de la mouiller; ces deux attentions sont absolûment nécessaires.

On peut aussi placer le long des traverses des treillages, sur lesquelles les Loirs courent, ou sur quelques branches chargées de fruits, des collets ou lacets de fil ds laiton fin, de maniere qu'il ne puissent passer sans enfiler leur tète dans l'ouverture, qui doit être posée vis à vis la branche, en la traversant sans la toucher, afin que leurs pattes de devant fassent serrer le noeud coulant, en l'accrochant; on pourrait faire ces lacets avec du crin, mais les Loirs les coupent avec leurs dents, pour s'en débarasser.

3. La Taupe nuit beaucoup aux racines des arbres; elle détruit leur chevelu, en faisant ses routes souterraines, et elle donne entrée à l'air, au froid et au hâle, dont on ne peut trop les défendre.

On prend les Taupes de bien des manieres; mais la meilleure, selon moi, est de se servir d'un morceau de bois rond, ou cilindre, d'un pied de longueur, sur 2 pouces et demi de grosseur, ou diamètre, creusé, dans sa longueur, d'une ouverture de deux pouces de large, à l'exception d'un bout qui reste fermé, mais auquel on donne un peu de jour avec un petit perçoir.

L'autre bout doit avoir à l'entrée et en dedans, un petit rebord moins évasé que le reste du tuyau, et large seulement de quelques lignes.

À l'entrée du trou, et en dedans de ce rebord, vous suspendrez avec un fil, une petite languette ou soupape de bois mince et très legère, qui puisse s'enfoncer dans le tuyau, mais qui n'en puisse sortir en la poussant par dedans, au moyen du petit rebord contre lequel elle est retenue.

Vous découvrez bien le trou de la Taupe, avec une bèche, ou pelle; et vous placez l'ouverture du cilindre, vis à vis; de maniere qu'en le recouvrant légèrement de terre, la taupe en suivant sa route, entre dedans en poussant la petite soupape qui se referme derriere elle, aussitôt qu'elle est passée; et comme l'autre bout du cilindre, ou tuyau, est fermé, ou du moins trés peu ouvert, elle se trouve prise au milieu; on s'apperçoit facilement qu'elle est prise, par le bruit qu'on lui entend faire, en cherchant à s'échapper, et pour la faire mourir, on enfonce le cilindre dans l'eau pendant quelques minutes, et en poussant la petite soupape en dedans, avec un petit bâton, on fait sortir la Taupe, ou bien on fait le cilindre de deux pieces, que l'on serre avec une virole ou petit cercle de fer, que l'on ôte pour l'ouvrir.

Comme on ignore assez souvent de quel côté poussera la Taupe, il est bon d'avoir deux cilindres dont on tend les ouvertures, l'une d'un côté, et l'autre de celui opposé; on amorce cette

espéce de boëte avec quelques petits morceaux de carotes que la taupe aime beaucoup.

On tend aussi des pinces de fer à ressort, qui sont connues partout:

Pour mieux faire comprendre le méchanisme simple de la boëte ou cilindre creux dont je viens de parler, je vais en donner la *figure*, *Pl.* 9. *fig.* 6. 7. 8. 9. La *fig* 6, est la boëte vue en dehors, du côté ouvert. *fig*, 7. La même, vue du côté fermé, mais percé de petits trous pour donner de l'air. *fig* 8. Profil de la boëte vue en dedans. *fig*, 9. Languette ou soupape mobile, qui doit être suspendue à l'entrée du dedans de la boëte, comme en, *a*, *fig*, 8, pour être poussée en arriere par la Taupe, comme en *b*, même *fig*.

Lorsque l'on peut se procurer une Taupe femelle en chaleur, au Mois d'Avril, après l'avoir enfermée dans la boëte, pendant une demi journée, pour y faire ses ordures, on l'ôte, puis on tend la boëte où tous les mâles des environs seront attirés par l'odeur de la femelle qui y a été enfermée.

4. Les Courtillieres, Courtilles, Grillon-Taupe, ou Taupe-Grillon. Cet insecte hideux, qu'on nomme encore Ecrevisse de terre, est, aprés la Taupe, le plus grand ennemi des jardins potagers, et des fleurs; il coupe, ronge, détruit les racines et les plantes, et porte partout la désolation.

On le détruit 1. en faisant couler dans leurs trous, de l'eau mêlée d'huile de chenevis, ou

autres ; l'odeur de l'huile les fait fuir aussitôt, et, aprés avoir fait quelques pas au dehors, elles noircissent et meurent. Mais le meilleur moyen de les détruire, c'est de faire, avant l'hiver, vers le milieu du jardin, qui en est infecté, une espèce de couche, avec du fumier à moitié consommé ; toutes les Courtillieres du jardin s'y retireront pour y passer l'hiver ; et avant le retour du Printems, au mois de Février, on fera un fossé à l'entour de cette couche, et en enlevant successivement le fumier, on les tuera toutes à mesure qu'elles voudront retourner dans la terre. Cet expédient est inmanquable et le plus sûr.

5. Les Crapaux, les Lezards, les Mulots même et les Loirs se prennent dans des pots de terre vernissés, ou des cloches de verre renversées, que l'on enfonce en terre jusqu'au bord, le long des murs d'Espalier, et que l'on remplit d'eau à moitié ; on seme quelques miettes de pain, ou quelques petits morceaux de carottes autour, pour attirer ces animaux, qui tombent dedans et n'en peuvent plus sortir. Il faut qu'ils soient posés tout près des murs.

6. Les oiseaux, qui mangent les fruits, s'écartent par le moyen des épouventails de toute espece, surtout par le moyen d'un petit moulin à vent qui fait beaucoup de bruit quand il est agité ; ou bien il faut avoir des filets que l'on tend devant les Espaliers.

7. La Punaise est redoutable pour le Pêcher, l'Abricotier, le Pommier, le Prûnier, et l'Oranger. Cet insecte se promene sur les branches, de=

puis sa naissance, jusques vers la mi Septembre; elle se fixe alors dessus, du côté du mur, et s'attache à l'écorce par des crochets qui sortent des bords de son écaille. Elle s'accroit considérablement jusqu'au mois de Mai; vers ce tems elle jette un grand nombre d'oeufs, qui éclosent vers la fin de Mai; ensuite elle meurt et se dessèche sans se détacher de la place où elle s'était fixée.

Cet insecte extrêmement nuisible aux arbres, résiste à toutes les intempéries de l'air, et aux Hyvers les plus rudes. Il n'y a d'autre moyen de le détruire, que de frotter les branches avec une petite brosse rude, en enlever toutes les Punaises, surtout par derriere, et tremper ensuite la brosse dans de l'eau mêlée de vinaigre, pour les bien laver; nettoyer la platebande et la labourer; faire quelques revues au mois de Mai, quand la grosseur de la Punaise l'empêche de se dérober à la vue, et faire ensorte de n'en laisser aucune.

On observe qu'en général il n'y a que les arbres malades ou faîbles, qui en sont attaqués, surtout quand ils sont plantés dans un mauvais terrein.

8. Le Puceron, pire que la Punaise, ruinerait en trois mois, l'arbre le plus vigoureux, si le tems de ses ravages pouvait être aussi long.

Sans m'arrêter au dommage qu'ils portent, ni aux remèdes qu'on a imaginés pour les détruire, je dirai seulement qu'aussitôt que vous apperce-

vez, au Printems, le premier établissement des Pucerons sur vos arbres, il faut les écraser avec les doigts, et chaque jour en faire une nouvelle destruction, afin d'arrêter de bonne heure, leurs ravages, et d'empêcher la multiplication de ces ennemis; mais si leur nombre est trop considérable, par la négligeance qu'on aura mise à les détruire, il faut alors couper l'extrémité des bourgeons qui en sont couverts, et les jetter dans l'eau, ou dans le feu; ensuite poursuivre et écraser le reste des Pucerons, qui se disperseront çà et là, et abandonneront l'arbre, dès qu'il n'aura plus de parties assez tendres pour les attirer.

9. La Fourmi n'est pas aussi nuisible aux arbres qu'on le pense, mais si elle établit sa demeure à leur pied, ou qu'elle en parcoure les branches en trop grand nombre, il faut l'en faire déloger par le moyen de l'eau, et surtout de la poudre à canon et du souffre.

Pour employer la poudre à canon, il faut attendre que toutes les fourmis soient ramassées, ce qui arrive pendant la nuit. Dés le matin vous remuez la fourmilliere avec un bâton, vous y jettez aussitôt de la poudre, à proportion de son étendue, et vous y mettez le feu avant que les fourmis se soient éloignées; vous pouvez être sûr que celles qui échapperont à ce coup de foudre, ne reviendront pas.

Si les Fourmis établies sur un Espalier, ont leur retraite dans le mur, ou que vous ne sachiez pas, d'où elles viennent, il faut suspendre aux branches, des petites phioles de verre à moitié

pleines d'eau miellée ou sucrée, dans lesquelles elles viendront se noyer; on mettra en différens endroits, des os de jambon, des pelures de fruits et autres choses qui les attirent et sur lesquelles vous jettez de l'eau bouillante au moment où elles sont bien garnies de fourmis.

Si elles attaquent un arbre en plein vent ou autre arbre isolé, il faut attendre le moment où la chaleur du jour est un peu forte et où les fourmis sont dans leur plus grande activité; vous commencez par répandre une demi once de poudre autour du pied de l'arbre, sur la terre même; ensuite vous frappez avec la main contre la tige, à coups redoublez; cet ébranlement se communique jusqu'à l'extrémité des branches d'où les fourmis ne manquent pas de descendre aussitôt de toute part; lorsque vous n'en voyez plus le long de la tige où elles sont toutes venues se réunir pour quitter l'arbre, vous mettez le feu à la poudre, et vous êtes sûr qu'il n'en reviendra aucune dans l'année, et que ce qui aura échappé à la poudre, désertera.

Cette pratique est la meilleure de toutes pour détruire toutes les fourmillieres, en quelque endroit qu'elles s'établissent.

10. Les Chenilles. 1. Il faut, pendant l'hyver, détruire les sacs ou paquets dans lesquels elles déposent leurs oeufs au bout des branches, surtout des Prûniers; et les bagues ou anneaux qu'ellent collent autour des petites branches, et qu'il est facile d'enlever en tordant avec les doigts; brûler le tout ensuite.

2. Les chercher derriere les branches où elles se cachent pour mieux tromper et pour s'y procurer plus d'ombrage, en se mettant derriere des bourgeons qu'elles n'ont pas encore entamés. 3. Surprendre celles des petites espèces, après le coucher, ou avant lever du soleil, lorsqu'elles sont rassemblées en masse autour des branches, pour s'échauffer et se défendre de l'humidité de la nuit, et les brûler ou les écraser.

4. Il y a des especes de chenilles qui se collent aux branches par derriere, et qu'il est très difficile d'appercevoir, parcequ'elles sont de la couleur même de l'écorce. Il faut les chercher avec beaucoup de soin, lorsque vous êtes assuré de leur existance par quelques bourgeons entamés, sans que vous voyez aucune chenille sur l'arbre; on les guette pendant la nuit, à la chandelle; car c'est alors qu'elles se mettent en mouvement. Il y a de ces chenilles d'une grosseur considérable, qui broutent plusieurs bourgeons dans une nuit, et que l'on ne peut appercevoir pendant le jour, parce qu'elles ne restent et ne se cachent jamais dans l'endroit où elles ont fait leurs ravages.

11. Les Vers et les petites Chenilles blanches, qui s'enveloppent dans les fleurs et dans les feuilles des arbres, surtout du Pommier, du Cérisier, et de l'Abricotier; rongent les feuilles et les fruits naissans; détruisent toute l'espérance de la récolte, et suspendent ou arrêtent la végétation des arbres.

Le seul remède est de les écraser, en pin=

çant toutes les feuilles roulées ou pliées, et toutes les fleurs refermées; il faut de la patience et de la persévérance, parceque ces Insectes se renouvellent plusieurs fois.

12. Le Tîgre est un petit insecte dont les aîles sont tachetées de noir et de blanc; il ronge les feuilles du Poirier en espalier, surtout du Bon-chrétien d'hiver, aux expositions du Midi et du Levant, ce qui les fait tomber et fait périr le fruit.

Il n'y a d'autre moyen de les détruire, que celui de faire passer, au Mois de May, toutes les feuilles entre les doigts, et de les presser assez pour écraser les insectes dont elles sont attaquées, et détruire leurs oeufs.

13. Les Limaces et Limaçons mangent les jeunes feuilles des arbres; les fruits, lorsqu'ils sont mûrs, et quelquefois la peau tendre des Poires, des Abricots et des Pêches, lisses, lorsque ces fruits sont encore petits.

Il faut les écraser assiduement le soir, le matin, après les pluies, les rosées, lorsqu'ils sont répandus sur les arbres.

15. La petite Lisette grise couleur de cendre, qui coupe les jeunes bourgeons. La Grosse Lisette tachetée de gris et de brun, qui mange les fruits naissants; il faut les écraser avec le plus grand soin.

15. Les Guêpes et les Mouches, qui entament les fruits au moment où ils mûrissent; on les attire dans des phioles pleines d'eau sucrée, comme je l'ai dit, pour les Fourmis.

16. Les Perce-oreilles qui criblent les feuilles et percent les fruits; on les cherche sous les pierres plates, les bouts de branche, que l'on pose çà et là pour les attirer par la fraîcheur et l'humidité; on suspend au bout de quelques baguettes de bois plantées près des arbres, ou le long du treillage, des ergots de pieds de Mouton, dans lesquels ils aiment à se cacher.

17. Les Hannetons. Il faut les chercher le matin à la rosée, ou par la pluie, parcequ'alors ils sont tranquiles, en secouant les arbres; ils tombent tous, et on les ramasse pour les écraser.

Il ne faut jamais manquer en labourant, de détruire tous les gros vers blancs que l'on trouve dans la terre, ce sont eux qui produisent les Hannetons après avoir été 3 ans sous cette forme.

CHAPITRE XX.

Moyens pour faire porter les arbres stériles; tems de découvrir les fruits, et maniere de les conserver.

On voit souvent des arbres qui poussent avec beaucoup de vigueur, et dont la santé est parfaite, mais qui refusent de porter du fruit. On peut en trouver la cause, 1. Dans la greffe qui a été mal choisie et sur un mauvais sujet; dans ce cas il n'y a d'autre parti que de les greffer ou écussonner avec des greffes prises sur des arbres de bonne espece, et en bon rapport.

2. Dans le trop de vigueur de la sève qui circulant avec rapidité, ne donne pas le tems

aux boutons de se mettre à fruit, et ne leur laisse produire que des branches à bois. Le Poirier greffé sur franc, et le Pêcher greffé sur l'Amandier, y sont fort sujets.

On peut rémédier à cet inconvénient de deux maniéres; en déplantant ces arbres avec soin, sans rompre ni endommager leurs racines, et les replantant aussitôt, dans la même place, ou ailleurs.

En découvrant le pied de ces arbres, et sciant à moitié, et un peu loin du tronc, leurs plus grosses racines, ou celles qui pivotent; c'est à dire, qui s'enfoncent directement dans la terre.

Ces deux moyens arrêtent la trop grande abondance de la sève, et donnent le tems aux boutons de se mettre à fruit. Ils sont meilleurs que le remède que conseille La Quintinie, qui est de couper entièrement les plus grosses racines.

3. On peut aussi, vers la fin de Juin, tailler à la longueur marquée au chapître de la taille, les bourgeons faîbles et moyens des Poiriers et des Pommiers vigoureux. À la seconde sève, les yeux de ces tailles s'ouvriront et produiront des bourgeons à bois et des branches à fruit, qui auront le tems de se perfectionner pour l'année suivante.

4. Enfin on met les arbres trop vigoureux à fruit, en multipliant et alongeant leurs branches, en les courbant au palissage, et en les rompant même en partie vers leur naissance, en un mot en prenant tous les moyens qui peuvent diminuer l'action de la sève.

Lorsque les fruits sont noués, c'est à dire qu'ils sont bien formés, après que la fleur est passée, il faut les laisser à l'ombre de leurs feuilles, jusqu'au moment où l'on voit leur peau s'éclaircir pour la maturité. Si on coupait plustôt les feuilles qui les environnent, on les ferait périr entièrement, ou du moins, cela leur ôterait beaucoup de leur qualité; aulieu qu'en retardant cette opération jusqu'au moment où les fruits sont prêts à mûrir, en les faisant jouir immédiatement des rayons du soleil, on leur procure le goût, le parfum et les couleurs les plus agréables.

En retranchant les feuilles, il ne faut pas les arracher, mais les couper, avec des ciseaux, au bout de la queue, ou même ne supprimer que la partie qui donne de l'ombre au fruit, parce-qu'en arrachant la queue entière, on ferait avorter le bouton, ou oeil, qu'elle nourrit sous son aisselle.

On peut donner aux fruits une couleur plus éclatante et plus vermeille, en passant dessus, dans la grande chaleur, un pinceau ou une éponge mouillés.

Pour faire paraître un chiffre, ou autre figure, sur les Pêches, &c. Il faut tracer la figure que vous avez dessein de donner, sur du papier, la découper entièrement, envelopper le fruit avec ce papier, en tournant le côté découpé, au soleil; vous passerez plusieurs fois par jour, un pinceau mouillè sur le vuide de la découpure, et quand le fruit sera mûr, il portera exactement l'empreinte de vôtre dessin. Mais il faut envelopper ainsi les

fruits, au moment où vous les découvrez, et avant qu'ils aient reçu du soleil, aucune couleur.

Lorsque l'on découvre les fruits, il ne faut pas le faire en un seul jour, mais peu à peu, afin de les accoutumer par degrés, au grand air. Cette précaution exige un espace de 8 jours au moins.

Récolte des Fruits.

Il ne s'agit ici que des Poires et des Pommes tardives, et des Raisins.

1. Il faut laisser les Poires et les Pommes sur les arbres, le plus longtems qu'il est possible, jusqu'à ce que les gelées de la fin de Septembre, ou du commencement d'Octobre, obligent de les mettre à couvert. Cueillies trop tôt, elles se fannent, se rident et n'ont point de qualité; mais en les laissant trop tard, la gelée altère leur goût, et les fait pourrir.

2. Les cueillir par un tems sec, non en les secouant pour les faire tomber, mais à la main et l'une après l'autre; les porter dans la fruiterie, les y entasser sur des tables, ou sur le plancher, les laisser dans cet état pendant 2 ou 3 jours, jusqu'à ce qu'elles aient ressué, c'est à dire qu'elles soient chargées d'humidité.

3. Alors les bien essuier avec de la serge ou étoffe de laine; les ranger l'une près de l'autre, sans se toucher, au soleil, ou au grand air, afin qu'elles se sèchent parfaitement.

4. Choisir les plus beaux fruits et les plus pré-

cieux; les envelopper séparément de papier, et les placer dans des armoires bien fermées.

Les Fruits communs, ou moins interessans se mettent sur des tablettes, entre deux lits de mousse bien sèche.

5. Une Fruiterie est mal établie dans une cave humide; dans un grenier lambrissé que la gelée et la chaleur pénètrent aisément; dans une pièce qui n'est pas fermée de double porte, double chassis, &c. Un souterrein voûté et bien sec, est le plus propre à la conservation des fruits. En un mot, il faut les préserver de la gelée, de l'humidité et de l'air.

C'est donc un mauvais usage de les ranger à découvert sur des tablettes; il faut les placer dans des armoires, des caisses, des commodes ou autres meubles fermés, qui les préservent de l'action de l'air.

Les Pommes se conservent très bien dans la cendre, mais elles y prennent un mauvais goût, si on ne les enveloppe pas de papier. Elles se conservent aussi dans du sable fin bien sec, et dans des tonneaux.

6. Lorsque les fruits sont arrangés dans la fruiterie, on ne l'ouvre que pendant quelques heures, dans le milieu des jours très secs et très beaux, pour en dissipper l'humidité; et dès que la saison devient rigoureuse, on la tient continuellement et exactement fermée. Cependant il faut souvent la visiter, pour choisir les fruits qui sont mûrs, retirer ceux qui se gâtent, etc.

Les Marons et les châtaignes se conservent longtems en les laissant dans leur enveloppe épineuse, pour les entasser dans quelque cellier, et les laisser ressuer jusques vers la mi Décembre; on les tire alors de leurs enveloppes pour les étendre sur le plancher; si vous en voulez conserver presque jusqu'aux nouveaux, mettez les dans des grands pots de grais, que vous couvrirez d'une toile, ou d'un pouce ou deux de cendres.

Pour conserver les Raisins, et surtout les chasselas, il faut les laisser longtems sur le sep ou la treille; les y enfermer dans des sacs de crin ou de papier pour les prèserver des mouches et des Guèpes; et quand les gelées ou les pluies froides surviennent, les pendre avec leur sac, dans un endroit sec et à l'abri de la gelée. On peut aussi en conserver dans du Son bien sec, en formant alternativement, un lit de Raisins et un lit de Son.

CULTURE DES ARBRES FRUITIERS,

Et Détails de leurs espèces et de leurs variétés.

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ABRICOTIER, En Latin, *Armeniaca.*

Sa Taille.

Le Caractère de l'Abricotier Participe de de celui du Pêcher et de celui du Prûnier. Comme le Pêcher, il forme des boutons à fruit en une seule sève; il a des yeux simples, doubles, triples et même rassemblés en grouppes de 4, jusqu'à plus de 20 sur un même noeud. Vers le milieu, ou à l'extrémité de ses bourgeons forts, souvent il nait, pendant la derniere sève, un grand nombre de petites brindilles, ou petites branches très courtes. De plus il a des branches à fruit proprement dites, qui se forment dans la même direction que celles du Prûnier. Souvent il arrive que partie de ces branches à fruit n'ayant pas eu le tems de se fortifier et de s'aoûter, périt pendant l'hiver.

Ses bourgeons se taillent, comme ceux du Pêcher, d'une longueur proportionnée à leur force. De ses branches à fruit on supprime celles qui sont trop saillantes sur le devant, ou sur le derriere, et l'on ne conserve que celles qui sont placées sur les côtés. De celles ci les plus fortes se taillent longues pour fruit; les autres à 3 ou 4 yeux, pour donner des branches à fruit pour l'année suivante; les plus courtes se laissent entieres sur toutes les faces de la branche, même sur le devant.

Mais il vaut mieux dès l'ébourgeonnement, qui est l'opération la plus importante pour cet arbre, supprimer tout ce qui sera évidemment inutile à la taille, et qui ne pourrait alors se retrancher sans occasionner des plaies, dont les suites fâcheuses rendent l'Abricotier très difficile à traiter, car il ne peut subsister, même en plein vent, sans être taillé, et cependant on ne peut lui faire presque aucune plaie, sans que la gomme y paraisse. Cette maladie fait des progrès si rapides, qu'il est très commun de voir des branches d'Abricotier bien garnies de feuilles et chargées de fruits parvenus à leur grosseur, périr du matin au soir; ce qui fait que l'on trouve rarement un Abricotier sans aucun vuide; heureusement aucun arbre ne re perce avec autant de facilité. En rapprochant les grosses branches, elles en poussent de nouvelles. Coupez même un Abricotier jusques sur le tronc, ou la tige, il en sortira des bourgeons vigoureux qui renouvelleront l'arbre.

Cependant, comme cette extrémité, quand

on est forcé d'y avoir recours, prive de fruits pendant quelques années, il faut l'éviter, ou du-moins la retarder le plus qu'il est possible.

Une grande exactitude dans l'ébourgeonnement; ne faire, à la taille, que les plaies inévitables; couvrir soigneusement toutes celles qui sont grandes, avec l'onguent de bouze de vache et de terre; visiter souvent l'arbre, pour voir et nettoyer celles où la gomme se montre; retrancher jusqu'au vif tout ce qui n'est pas sain et y appliquer de l'onguent; voilà les moyens de conserver cet arbre en bon état, dans les terreins qui lui conviennent, et de le rendre fécond sans interruption. Mais il est important de le tailler avant le premier mouvement de la sève, c'est à dire dés le commencement de février, ou à la fin de ce mois, dans les climats froids.

Quelques jardiniers ne taillent l'Abricotier que quand il est en fleur; c'est une trés mauvaise méthode, tant par la raison que j'ai donnée, que parcequ'il est impossible de ne pas jetter bas quelques bourgeons essentiels, soit en taillant, soit en palissant l'arbre ensuite.

En abritant ceux en Espalier au tems et de la maniere que j'ai indiqué à l'article 3 des abris, on peut le tailler dés le mois de Décembre, en le couvrant un peu plus serré, mais il ne faut jamais le tailler par la gelée.

CULTURE.

L'Abricotier dégénérant par les semences, il

faut le greffer en Écusson à oeil dormant, sur le Prunier. L'abricotier de Nancy, ou Abricotier-Pêche; l'Angoumois et l'Alberge se greffent bien sur l'Amandier, et même sur le Pêcher, mais la greffe est sujette à se décoller.

Il réussit dans tous les terreins, mais mieux dans les terres chaudes et sablonneuses.

Toute forme et toute exposition lui conviennent, excepté celle du Nord; mais il rapporte plns fréquemment et plus abondamment en espalier, dans une cour ou autre enclos bien abrité, que dans les jardins découverts; s'il porte trop de fruits, il faut les éclaircir avant que le noyau se durcisse; on ne doit point craindre de le trop charger, lorsqu'il est vigoureux; j'ai vû un seul pied de cet arbre, rapporter plusieurs milliers d'abricots biens nourris. Les fruits de ceux en plein vent, ont en général plus de goût et sont plus colorés que ceux des Espaliers, mais ceux ci deviennent plus gros et mieux nourris.

ESPÈCES.

1. *Abricot précoce*, ou *hâtif musquè*. Son fruit est petit, arrondi, creusé d'une rainure serrée d'un côté; son eau est un peu musquée; il mûrit au commencement de juillet.

2. *Abricot blanc*. Il est un peu moindre que le précédent; sont fruit est d'un blanc de cire, légèrement teint de rouge du côté du soleil; d'une chair fine et délicate, il mûrit en même tems que le premier.

3. *Abricot commun.* Il est plus gros que le précédent, mûrit ensuite, est meilleur en plein vent qu'en Espalier.

4. *Abricot Angoumois.* L'arbre est moins grand que les précédens; ses bourgeons sont minces et très longs; les feuilles pointues par les deux extrémités, pendent à de longues queues; son fruit est petit, alongé, d'un beau rouge foncé, du côté du soleil, abondant en eau vineuse et et relevée, il mûrit en même tems que l'abricot commun, et quelque fois auparavant.

5. *Abricot de Hollande Amande-aveline.* Lorsqu'il est greffé sur le Prûnier de Cerisette, il devient moins grand que l'Angoumois; mais il donne beaucoup de fruit, petit, bien arrondi, dont la peau et très rouge d'un côté, et d'un beau jaune de l'autre; sa chair et fine, fondante, d'un jaune trés foncé; l'eau trés bonne et trés relevée; l'amande est douce, d'un goût d'aveline. En le greffant sur le Prûnier de Saint Julien, l'arbre devient plus grand, et les fruits en Espalier sont plus gros que les plus beaux abricots communs. Il mûrit après la mi juillet.

6. *Abricot de Provence.* Sa grandeur d'arbre est à peuprès comme celle du précédent; ses bourgeons sont longuets, ses feuilles petites et presque rondes; ses fruits, assez nombreux, sont petits, applatis par les extrémités, jaunes d'un côté, d'un rouge vif de l'autre. Leur chair d'un jaune très foncé, est un peu sèche, mais d'un goût fin et vineux; l'amande est douce.

Il mûrit au commencement d'aoust, en plein vent; un peu plutôt en Espalier.

7. *Abricot de Portugal.* Cet arbre moins grand que l'Abricotier commun, est très vigoureux; ses boutons sont la plupart grouppés; ses feuilles sont petites, sont fruit est moins gros que l'abricot commun; sa chair est fine, fondante, abondante en eau excellente; il mûrit vers la mi aoust.

8. *Alberge; Abricot-Alberge.* Cet abricotier se multiplie bien par les semences, qui le font quelque fois un peu varier; il devient grand et touffu; son bois et menu, ses feuilles sont petites, ses fruits meilleurs et plus abondans en plein vent qu'en Espalier, mûrissent à la mi aoust; ils sont petits, applatis, teints de verd foncé, tachetés de rougeâtre d'un côté, et de verd jaunâtre de l'autre; leur chair est tendre, d'un jaune presque rouge, abondante en eau vineuse et très relevée. L'amande est amère.

9. *Abricot de Nanci Abricot-Pêche.* Sa taille et ses feuilles sont plus grandes que celles de l'Abricotier commun, il a aussi les bourgeons plus forts et le fruit beaucoup plus gros; de couleur fauve, légérement lavée de rouge du côté du soleil, sa chair presque rouge, fondante comme celle d'une Pêche, est pleine d'eau très agréable; c'est le meilleur des Abricots, il mûrit à la mi aoust.

Les autres espèces d'Abricotier, sont plus curieuses qu'utiles.

Orde de maturité des Abricots

1. Abricot précoce.
2. Abricot blanc.
3. Abricot Angoumois.
4. Abricot conmmun.
5. Abricot de Provence.
6. Abricot de Hollande.
7. Alberge.
8. Abricot de Portugal.
9. Abricot Pêche.

AMANDIER, *Amygdalus.*

L'*Amandier* se multiplie, et ordinairement dégénére par les semences; les bonnes variétés se greffent en écusson sur des sujets d'Amandier; il aime les terreins chauds, légers et profonds, il craint les terres froides.

La Récolte des Amandes se fait en Octobre, mais elles se mangent vertes en juillet et Aoust.

Sa Taille n'a rien de particulier, elle se fait sur les boutons doubles ou triples; plus ou moins alongée, selon la force des branches; on peut les charger tant qu'on veut, en suivant néannioins les règles, et sans confusion.

L'amandier croît parfaitement, et ses fruits reussissent dans un endroit peu étendu et fermé de hautes murailles; j'en ai vû des plantés dans une vieille tour, dont les fruits réussissaient dans les années les plus dangéreuses.

ESPÈCES.

1. *Amandier Commun* à petit fruit. Ce sont les fruits de cette variété que l'on seme ordinairement pour se procurer des sujets propres à recevoir les greffes des autres *Amandiers*,

Pêchers, *&c.* Le noyau est très dur, et l'amande petite.

2. *Amandier à noyau tendre*; *Amandier des Dames.* Son fruit est un peu plus gros que l'Amande commune; l'amande est douce et très bonne; le dehors du noyau se formant après le dedans, la coque est fort tendre.

3. *Amandier à petit fruit et noyau tendre*; *Amande Sultane.* Son fruit est plus petit, mais a plus de saveur que le précédent.

4. *Amandier à gros fruit et amande douce.* Tout est plus grand, dans cette variété, que dans les autres, le noyau est dur, l'amande grosse, ferme et de bon goût.

5. *Amandier-Pêcher*, *Amande-Pêche.* Cet arbre participe de l'Amandier et du Pêcher. De ses fruits, les uns sont charnus et succulens, comme la Pêche, mais très amers; les autres sont couverts d'un brou sec et dur; ils renferment tous un gros noyau dur et lisse, comme celui des Amandes, et une bonne amande douce.

6. L'*Amandier nain des Indes*, n'est propre qu'à la décoration des parterres.

7. L'*Amande pistache* demande des climats plus tempérés que le nôtre.

AZEROLIER, *Mespilus.*

L'*Azerolier blanc d'Italie*, est un arbre à peu près de même grandeur que l'Aubépine, qui a besoin de l'espalier pour mûrir dans nôtre climat. Sa taille n'a rien de particulier. Son fruit

est gros comme une petite Nefle; il est rond, sa peau est très lisse, blanche d'un côté, lavée de rouge de l'autre; sa chair est pâteuse, sèche, d'un goût aigrelet.

L'*Azerolier* se greffe sur l'Aubépine, sur les autres *Azeroliers*, sur le *Néflier*, le *Poirier* et le *Coignassier*. Son fruit mûrit vers la mi Octobre. Dans une bonne exposition, tous les terreins lui conviennent.

CÉRISIER, *Cerasus*.

Culture. Le *Cérisier* produit, sur ses bourgeons, les mêmes sortes d'yeux que le Prunier. Ses branches à fruit sont placées dans le même ordre; mais au lieu de porter des boutons à fruit dans toute leur longueur, elles en ont, à leur extrémité, un grouppe ou assemblage, au milieu duquel est un oeil à bois, qui produit un pareil grouppe pour l'année suivante. Elles s'alongent si peu, qu'elles ne rendent jamais l'arbre épais ni confus, parconséquent aucune ne se retranche, quelle que soit sa direction. Les vuides qu'elles laissent, en périssant, se remplissent par de petits bourgeons qui sortent du vieux bois et dont on conserve, tant à la taille, qu'à l'ébourgeonnement, autant qu'on en peut palisser. Si quelque partie se dégarnit, en la rapprochant, il repousse des bourgeons.

Les vuides étant donc rares, ou faciles à remplir, sur le Cérisier, on le taille long, seulement pour entretenir son plein et sa vigueur, et pour que ses bourgeons naissent dans une disposition avantageuse.

Aucun arbre n'est plus docile et ne forme, sur le mur, un tapis plus régulier et plus agréable, lorsqu'il est conduit par une main habile.

Depuis que le *Cérisier* entre en fleur, jusqu'à ce que son fruit ait acquis environ le tiers de sa grosseur, il est bon, et même nécessaire, de jetter de tems en tems au pied, quelques voies d'eau, si le Printems est sec.

Si un *Cérisier* pousse des bourgeons trop confus, qui exigent un ébourgeonnement, il faut différer cette opération jusqu'en Septembre, et au lieu de retrancher les bourgeons superflus, il faut les tailler à 2 ou 3 yeux qui ne produiront que de petites branches à fruit.

Quoique le *Cérisier* s'accommode de tous les terreins, il réussit mieux dans les terres légères et profondes; il craint le fumier, et il ne souffre pour tout engrais, que des gazons pourris et des feuilles consommées.

Toutes ses espéces se conservent par la greffe en fente, ou par l'écusson sur le Mérisier à fruit blanc. Les variétés à fruit rond se greffent bien sur des sujets de leur classe, pour faire des arbres moyens; mais celles à fruit en coeur, y réussissent médiocrement. Les variétés communes à fruit rond, peuvent se perpétuer par les marcottes et les drageons ou rejets enracinés,

On distingue deux classes de *Cérisiers*. Ceux de la premiere sont beaucoup plus grands et moins touffus que ceux de l'autre. Les feuilles sont grandes, d'une étoffe peu forte, mal soute-

nues par des queues longues et faibles. Le fruit est divisé par un sillon, ou raie, plus ou moins marqué, ce qui lui donne un peu la figure d'un coeur.

De cette classe sont: 1. le *Mérisier à gros fruit noir*, qui ne se cultive que pour son fruit excellent pour les Ratafias.

Celui à fruit blanc fournit des sujets pour greffer les autres *Cérisiers*.

2. Le *Guignier à fruit noir*. Il est plus touffus que le *Mérisier*, et ses branches moins grosses se soutiennent mal sous le poids de ses feuilles nombreuses, qui se roulent en dedans. Son fruit a bien la forme d'un coeur, est applati et couvert d'une peau presque noire. La chair est d'un rouge très foncé; l'eau, de même couleur, est d'un goût peu relevé; il mûrit au commencement de Juin.

3. *Guignier à fruit blanc*. Son fruit est blanc de cire, d'un côté, lavé de rouge, de l'autre; la chair est blanche et plus ferme, l'eau blanche et plus agréable que celle du précédent.

4. *Guignier à fruit noir luisant*. Cette *Guigne*, meilleure que les précédentes, ne mûrit que vers la fin de Juin. Sa peau est d'un noir poli et brillant; sa chair est rouge, tendre sans être molle; son eau est abondante et d'un goût agréable et relevé.

5. *Bigarreautier à petit fruit hâtif*. Son fruit mûrit avec les *Guignes*, est presque semblable à la *Guigne* blanche, mais ses couleurs sont plus

vives, sa chair plus ferme, son eau plus relevée.

6. *Bigarreautier à gros fruit rouge*. Son fruit mûrit à la mi Juillet, est beaucoup plus gros que celui du précédent; sa peau est lisse et brillante, d'un rouge vif du côté de l'ombre, foncé du côté du soleil; la chair est très ferme, rouge autour du noyau, abondante en eau d'un goût relevé et excellent.

7. *Bigarreau à gros fruit blanc*, c'est une variété du précédent, il est de même forme et grosseur; sa peau d'un blanc de cire, ne se lave que légèrement de rouge du côté du soleil; sa chair est moins ferme et son eau moins relevée.

8. *Heaumier blanc*. Il ressemble presque à un *Bigarreautier*; le fruit n'a pas tant la forme de coeur que la *Guigne* et le *Bigarreau*. Il a 9 lignes de diamètre, est un peu applati sur un côté, et porté par une queue longue de deux pouces. Sa peau est très rouge du côté du soleil, blanche, ou un peu ambrée de l'autre. Sa chair n'est pas sujette aux vers; elle est blanche, moins ferme que celle du *Bigarreau*, plus aboudante en eau, qui est bien plus relevée que celle de la *Guigne*.

Seconde Classe des Cérisiers.

Les *Cérisiers* de la seconde classe sont moins grands que ceux de la premiere; ils soutiennent plus mal leurs branches plus nombreuses; leurs feuilles sont plus fortes, plus fermes sur leurs queues moins grandes. Leurs fruits sont ronds, fondans, d'un goût relevé d'acide, et leur peau

ne tient pas à la chair. On pourrait distinguer cette classe en arbres à fruits rouges, et en arbres à fruits noirs.

1. *Cérisier nain précoce.* Ce *Cérisier* est le plus petit de tous ; à peine a-t-il 6 ou 8 pieds de hauteur en plein vent. Il est propre pour l'espalier ; ses branches sont longues, souples, menues ; bien exposé, ses fruits mûrissent dès la fin de Mai ; ils sont très petits, ronds, légèrement teints de rouge ; leur chair fort mince, a peu d'eau trop acide.

2. *Cérisier hâtif.* Sa taille est beaucoup plus grande que celle du précédent ; il est fort touffu, et ses branches se soutiennent mal. Son fruit de moyenne grosseur, se lave de bonne heure, d'un rouge clair, vers la mi Juin ; mais son eau ne s'adoucit que quand sa peau est d'un rouge foncé.

3. *Cérisier commun à fruit rond.* Ce nom est commun aux *Cérisiers* provenus de noyaux, qui varient beaucoup par la taille, le port, la qualité des fruits, et le tems de leur maturité.

4. *Cérisier à trochet.* Ses fleurs ressemblent à celles du *Cérisier hâtif* ; ses fruits très nombreux sont d'un rouge foncé, de médiocre grosseur, pleins d'une eau trop acide.

5. *Cérisier à bouquet.* Ses fruits sont rassemblés ou grouppés à l'extrémité d'une seule queue, serrés les uns contre les autres ; ils sont de grosseur médiocre, d'un rouge vif, d'un goût trop acide ; ils mûrissent après la mi Juin.

6. *Cérisier de la Toussaint*, ou *tardif.* Ce *Cérisier* n'a que des boutons à bois et à fruit. Ceux ci, aulieu de fleurs, produisent de petits bourgeons dont les quatre premiers yeux sont des boutons à fruit pour l'année suivante. Il commence à fleurir au mois de Juin, ses fruits sont portés par de longues queues, petits, d'un rouge clair, et d'un goût très acide. Ses fleurs et ses fruits se succedent jusqu'aux gelées. L'arbre est très touffu, ses feuilles sont petites, et une partie de ses bourgeons à fruit ne fleurit pas.

7. *Cérisier de Montmorency*, *gros Gobet*, *Cérise à courte queue.* Sa taille est médiocre, ses bourgeons sont très menus, ses feuilles petites, longuettes, les fleurs très nombreuses nouent rarement. Le fruit est gros, applati par les extrémités, d'un rouge vif, brillant, peu foncé; d'une eau abondante, très agréable, porté par de grosses queues courtes. Il mûrit vers la mi Juillet.

8. Autre *Cérisier de Montmorency.* Ses fruits sont moins gros que le *Gobet*, mieux arrondis, d'un rouge plus foncé, d'un acide plus adouci et agréable; il est plus hâtif d'environ 15 jours.

9. *Cérisier de Villenne*, *à gros fruit rouge pâle.* La taille de ce *Cérisier* est plus grande que celle des deux précédens; ses bourgeons et ses yeux sont plus gros, sa fleur s'ouvre moins et ses feuilles sont moins alongées. Son fruit est gros, bien arrondi par la tête, couvert d'une peau fine, teint d'un rouge clair, qui se fonce un peu en mûrissant; plein d'eau relevée d'une légère a-

cidité. Cette excellente cérise mûrit au commencement de Juillet.

10. *Cérisier à fruit ambré.* C'est le plus grand de sa classe. Son fruit, la plus excellente de toutes les cérises, mais souvent peu abondant, est gros, arrondi par la tête, porté par une queue assez longue, sa peau est fine, de couleur d'ambre, que le soleil teint de rouge clair en mûrissant; son eau est abondante, douce, sucrée, sans fadeur. Cette cérise mûrit vers la mi Juillet,

11. *Griottier.* L'arbre est un peu moins grand que le précédent; ses fleurs s'ouvrent bien; ses feuilles sont grandes, d'un verd foncé; son fruit est gros, souvent applati par les extrémités, couvert d'une peau fine, noire, luisante; sa chair est ferme, d'un rouge très brun, pleine d'eau rouge, douce, très agréable. Il mûrit en Juillet.

12. *Griottier de Portugal.* Il est de moyenne taille; il pousse de gros bourgeons courts et bien garnis de grandes feuilles. Ses fleurs s'ouvrent bien, son fruit est gros, applati par les extrémités, couvert d'une peau cassante, d'un rouge tirant sur le noir. Sa chair est ferme, d'un rouge foncé, pleine d'eau abondante, rouge, excellente. Il mûrit au commencement de Juillet.

13. *Griottier d'Allemagne; Griotte de Chaux.* Son bois est menu, ses fleurs médiocrement ouvertes, ses feuilles larges, son fruit gros et beau, presque noir; sa chair d'un rouge foncé, est abondante en eau acide, surtout dans les terreins froids. Il mûrit à la mi Juillet.

Le Guindolier, nommé *Guindoux* en Poitou, est un *Griottier* bien supérieur aux autres, par la grosseur et la qualité de son fruit. Dans nôtre climat et dans ceux qui sont encore plus froids, l'espalier bien exposé lui convient mieux que le plein vent. Cet excellent *Cérisier* devrait être cultivé par tout.

14. *Chéry-Duke*, *Royale*. Cet arbre ne devient pas très grand, à cause de sa fécondité. La quantité de son fruit le fait courber, et il se relève mal. Son fruit est gros, peu arrondi, d'un rouge très brun; la chair est rouge, plus ferme que celle de la *Griotte*, pleine d'eau rouge, excellente, quelquefois un peu trop douce. Elle mûrit au commencement de Juillet.

15. *Cérise guigne*. Cet arbre devient plus grand que le précédent; ses boutons grouppés en grand nombre à l'extrémité des branches à fruit, donnent de 3 à 5 fleurs chacun, comme ceux du *Chéryduke*. Ses fruits sont aussi nombreux, un peu plus gros, de la forme d'une grosse Guigne raccourcie, de mêmes couleur, saveur et qualité, un peu plus hâtifs. Cette cérise connue sous le nom de *Royale nouvelle*, mûrit depuis la mi Juin, jusqu'à la mi Juillet.

Ordre de maturité des différentes Cérises.

1. May-Duke.
2. Cérise précoce.
3. Guigne blanche.
4. Guigne noire.
5. Bigarreau hâtif.
6. Cérise hâtive.
7. Cérise commune.
8. Heaume blanc.
9. Guigne noire luisante.
10. Cérise à bouquet.

11. Cérise à trochet.
12. Montmorency.
13. Chéry-Duke.
14. Cérise de Villenne.
15. Gros Bigarreau blanc.
16. Gros Bigarreau rouge.
17. Cérise Guigne.
18. Gros Gobet.
19. Cérise ambrée.
20. Griotte.
21. Griotte de Portugal.
22. Griotte d'Allemagne.
23. Cérise tardive.
24. Cérise de la Toussaint.

Coignassier, *Cydonia*.

1. Le *Coignassier commun* est un grand arbrisseau qui n'exige ni soins ni culture, et qui croît dans toute sorte de terreins; il se multiplie par marcottes et par boutures pour former des sujets sur lesquels on greffe le Poirier.

2. Le *Coignassier de Portugal*, devient un arbre de grandeur médiocre; son fruit est gros, alongé; la peau est jaune, couverte d'un duvet fin; la chair de même goût et de même odeur que celle des autres *Coignassiers*, est plus tendre. Il mûrit en Octobre et Novembre.

3. Le *Coignassier mâle*; son fruit est presque rond.

4. Le *Coignassier femelle*; ces deux derniers tiennent le milieu entre les deux autres, pour la grandeur et les productions; ils donnent, avec celui de Portugal, des sujets plus forts que le commun, pour bien nourrir les greffes du Poirier.

Épine Vinette, *Berberis*.

L'*Épine Vinette* est un arbrisseau très commun, qui croît naturellement dans les lieux les

plus incultes et les plus sauvages. Il a plusieurs variétés interessantes, notament celle à fruits sans pépins. Ses fruits mûrissent en Novembre. il ne veut ni taille, ni culture, ni engrais.

FIGUIER, *Ficus.*

Dans les climats froids, le *Figuier* n'est presque jamais qu'un arbrisseau; mais dans les Pays du Midi, il devient trés gros.

Il se multiplie par les marcottes, les boutures, les brins enracinés éclatés des vieux pieds; *Voyez la maniere de faire ces opérations, au commencement du second Volume.* Il aime les terres chaudes et légères, quoique toute terre et toute exposition lui conviennent; mais ses fruits sont plus tardifs et de mauvaise qualité, dans les terreins froids et aux mauvaises expositions. Il réussit mieux dans les cours fermées de Bâtimens ou contre des murs exposés au Midi.

Pour le préserver des Hivers rigoureux, s'il est placé contre un mur, il faut baisser ses branches, les rapprocher, les attacher contre le mur, et les couvrir de terre, de fumier à moitié consommé, de branches de Genièvrier, de Sapin, ou autres arbres verds et résineux, et même de paille ou de fougère. Mais j'ai remarqué que dans les Hivers neigeux, les Souris et les Mulots vont en ronger l'écorce, quand il est couvert de paille, où ils aiment à se retirer.

S'il est en plein vent ou en buisson, il faut, dès le mois de Décembre, en bien butter le pied

avec de la terre; lier ses branches les unes contre les autres avec des liens de paille ou d'osier, et les envelopper avec un gros cordon de paille ou de cossas de Pois tordus, depuis le pied jusqu'à l'extrémité des branches, en serrant bien chaque tour l'un contre l'autre.

On peut aussi les couvrir de branches d'arbres verds, et cette méthode est la meilleure et la plus facile; il faut seulement en mettre un peu épais.

Vers la fin de Mars, on débute le pied de l'arbre et on le découvre peu à peu de bas en haut, afin que l'extrémité demeure couverte, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus rien à craindre des froids tardifs, qui ont quelque fois lieu jusqu'au commencement de Mai. Mais s'ils sont contre un mur, on peut les découvrir entierement dès le commencement de Mars, et les abriter légèrement, comme je l'ai dit pour les Pèchers, et en prenant les mêmes précautions. On avancera, par ce moyen, beaucoup leur végétation, et leur seconde portée mûrira bien.

Après qu'ils sont découverts, il faut retrancher tout le bois mort; tailler à un ou deux yeux les branches chiffonnes; à trois ou quatre yeux, les branches moyennes, qui ne montrent point de fruit, et même les gros bourgeons qui sont fort longs, afin de multiplier les branches, et d'en rapprocher les étages; car chaque oeil ne produisant qu'une fois du fruit, on ne peut se procurer de nouveaux yeux, qu'en faisant naître de nouvelles branches. Dans cette vue il est bon de pincer au

mois de Juin, les plus forts des nouveaux bourgeons.

Dans les vieilles touffes, il faut tous les ans, avant l'Hiver, couper jusques sur la souche, les brins usés et dégarnis du bas, afin de faire profiter les autres, de faire naître de nouveaux brins, et de renouveller successivement l'arbre.

Le *Figuier* réussit bien en espalier, mais il ne peut y être conduit bien régulièrement, par rapport à la roideur et à l'indocilité de ses branches. Il est bon de jetter quelques voies d'eau au pied du *Figuier*, pendant l'Été.

Variétés du Figuier.

1. *Figuier à fruit blanc*; c'est le plus propre aux climats tempérés. Ses fruits sont gros, renflés par la tête, pointus vers la queue, couverts d'une peau lisse, d'un verd très clair, pleins d'un suc doux et très agréable.

2. *Figuier à fruit jaune; Figue angélique.* Ses fruits sont un peu plus alongés et moins gros que ceux du précédent; la peau est jaune, tiquetée de verd clair; le goût est fort bon. Ce Figuier porte plus abondament en Automne, que dans la premiere saison.

3. *Figuier à fruit violet.* La peau de son fruit est d'un violet foncé; la chair rouge et le goût très bon, dans les années chaudes. Il produit plus en Automne qu'en Été.

Les autres variétés du *Figuier*, veulent les Pays Méridionaux.

Na. Il ne faut cueillir les Figues, pour les manger excellentes, que quand elles sont bien mûres et même un peu cuites par le soleil; il faut pour, cela, les découvrir de leurs feuilles, lorsqu'on voit qu'elles sont à leur grosseur, les laisser rider ou fanner un peu, et quand on voit une larme de sirop sortir de l'oeil, c'est le moment de les manger.

Framboisier; Rubus *Idaeus.*

Le *Framboisier* est une *Ronce*, ou arbuste, qui se multiplie en éclatant les vieux pieds, ou en levant les drageons, ou rejets sortis de leurs racines. Il faut les rabattre à 8 ou 10 pouces, et les planter à 3 ou 4 pieds l'un de l'autre.

En Février il faut retrancher tous les brins qui ont donné du fruit l'année précédente, et dont la pluspart sont morts; tailler à 15 ou 18 pouces une partie des jeunes bourgeons, et laisser les plus forts presque entiers; ceux ci donneront plus de fruit, les autres du plus beau. On donne ensuite un labour en arrachant tous les drageons sortis des racines.

Le *Framboisier* se plante depuis Novembre jusqu'en Mars, dans toute sorte de terreins. Il ne veut ni fumiers ni engrais, mais il faut le changer de place quand il a effrité la terre, ce qui se reconnait par la petitesse de ses fruits. On distingue:

1. Le *Framboisier commun à fruit rouge.*

2. Le *Framboisier à fruit blanc.*

3. Le *Framboisier des deux saisons*, préférable aux deux premiers; il donne des fruits jusqu'aux gelées, parceque les yeux de l'extrémité des jeunes brins s'ouvrent en Automne. En Février suivant, on rabat ces brins, les uns à 15 ou 18 pouces; les plus forts au dessous des yeux qui ont donné du fruit; les yeux d'en bas s'ouvrent pendant l'Été, de sorte qu'il produit 2 récoltes, l'une sur le bas des bourgeons de l'année précédente; l'autre au dessus des bourgeons de l'année.

GROSEILLER À GRAPPE; *Grossularia.*

Quoique le *Groseiller* vienne bien dans toute terre et à toute exposition, il donne de plus beau fruit, et moins acide, dans les terres légères et fertiles. On peut le mettre en touffe, en tige, en palissade, en espalier, car il est susceptible de toutes les formes.

On taille le *Groseiller* en Février, en retranchant le bois mort, usé, trop vieux, et les chicots; en supprimant les brins faibles, s'il est trop touffu; en rabattant les jeunes bourgeons qui partent du tronc, à une longueur convenable à la hauteur de la touffe; en taillant les forts bourgeons des anciens brins, à 3 ou 4 yeux, et les moyens à 1 ou 2 yeux.

Lorsque le *Groseiller* ne produit plus que de petits fruits trop acides, il faut le déplanter, éclater les plus jeunes brins des vieux pieds, et les planter dans une autre terre, ou dans la même place, en changeant et amendant la terre.

Voici ses différentes variétés :

1. *Groseiller à gros fruits rouges.* Ses productions en bois et en fruit, sont plus grandes et plus fortes que celles du Groseiller commun, et ses fruits moins acides.

2. Le *Groseiller à gros fruits couleur de chair.* Son fruit est un peu moins acide.

3. *Groseiller à gros fruit blanc.* Son acidité est beaucoup moindre.

4. *Groseiller à fruit blanc ; Groseille perlée.* C'est une variété du Groseiller commun, dont le fruit est un peu plus gros et moins acide.

5. *Groseiller à fruit noir, Cassis, Poivrier.* Cet arbrisseau dont le fruit est de quelque usage en Médecine, ne doit pas être beaucoup multiplié, quoique l'on en fasse du Ratafias, parceque son goût est désagréable et qu'il n'a que peu d'amateurs. Il ne noue ordinairement, dans chaque grappe, que 5 ou 6 grains, plus gros, noirs et d'un goût qui répugne à bien des personnes.

Lorsque le fruit des *Groseillers* approche de sa maturité, en couvrant leurs touffes de paille pour le défendre des rayons du soleil, et des oiseaux ; il s'y conserve bien jusqu'en Novembre, et perd presque toute son acidité.

GROSEILLER ÉPINEUX ; *Grossularia spinosa.*

Le *Groseiller épineux* croît naturellement en touffe, mais on peut l'élever sur une tige courte,

et lui former une tête, ce qui le rend moins désagrèable.

Son fruit varie de couleur, suivant les espèces, blanche, rouge, violette. Il croît dans les plus mauvais terreins et à toute exposition. On le nomme à Paris, *Groseille à Maquereau.*

MURIER À FRUIT NOIR; *Morus.*

Le *Mûrier* est un grand arbre mal fait et sans régularité. On peut l'élever en espalier, parceque ses bourgeons sont fort souples, et il y donne de plus beaux fruits qui mûrissent successivement, depuis la fin de Juillet, jusqu'à la fin de Septembre. Mais il lui faut un grand espace pour qu'il puisse s'étendre en liberté et pouvoir donner de l'air à ses fruits qui tomberaient avant de mûrir.

On le multiplie de marcottes et de boutures. *Voyez au commencement du* 2. *Volume.* Sa taille n'a rien de particulier, sinon qu'il demande à être alongé, sans quoi il pousserait avec trop de vigueur.

Il aime les lieux abrités des mauvais vents, et préfère une bonne terre légère, quoiqu'il puisse croître vigoureusement dans les terres fortes et humides.

Pour le *Mûrier blanc, voyez la* 3 *partie, au* 2 *Volume.*

NEFLIER; *Mespilus.*

Le *Neflier*, qui tient du *Coignassier*, se

multiplie par la greffe en fente, ou en écusson sur l'Épine, le Neflier des bois, l'Azerolier, le Coignassier, le Poirier. Il réussit dans tous les terreins, et peut recevoir toutes les formes. Ses différentes variétés sont:

1. *Neflier des bois*; sa taille et ses fruits sont petits et de mauvais goût.

2. *Neflier cultivé, à gros fruit*; ses productions surpassent de beaucoup celles du précédent; son fruit 7 ou 8 fois plus gros, est encore moins délicat.

3. *Neflier â fruit sans noyaux*; il est un peu plus grand que celui des bois, il porte des fruits aussi petits, mais qui mollissent mieux.

Tout le monde sait que les *Nefles* mûrissent dans la paille ordinaire, et mieux dans celle de vanage, ou bourre.

Noisettier; *Corylus.*

Le *Noisettier*, qui croît communément dans les bois, ne demande, parconséquent, aucune culture particuliere, ni un bon terrein.

Voici les autres espèces, qui ne sont guerres plus difficiles, et qui se placent dans l'endroit le plus reculé des grands jardins, où elles ne demandent ni soins, ni culture.

1. L'*Avelinier à fruit rond.* 2. L'*Avelinier d'Espagne à fruit carrè, ou anguleux*; c'est l'*Aveline* que vendent les Épiciers. 8. Le *Noisettier franc à fruit blanc*, de la forme d'un oeuf.

4. Le *Noisettier franc à fruit rouge*, et de même forme.

ORANGER; *Aurantia*.

Comme l'*Oranger* est un arbre qui ne peut supporter nos Hivers, en plein air, *Voyez son article dans la 5 Partie, au 2 Volume.*

PÊCHER; *Persica*.

Voyez, pour sa taille particuliere, le Chapître 15, au commencement de ce Vol. Elle est nécessaire à ceux qui sont en plein vent, comme à ceux qui sont en espalier.

Le *Pêcher* en plein vent, n'est qu'un petit arbre; mais il s'étend beaucoup en espalier surtout lorsqu'il est planté dans un terrein convenable, et qu'il est conduit par une main habile.

La pluspart des bonnes variétés du *Pêcher*, ne se multiplient que par la greffe en écusson à oeil dormant, sur l'Amandier, pour les terreins qui ont de la profondeur; ou sur le Prunier de St. Julien, pour les terres légères qui ont peu de fond, pourvû qu'elles ne soient pas arides; ou sur l'Abricotier. L'écusson doit être levé aux noeuds des bourgeons moyens qui sont garnis d'yeux doubles ou triples, bien aoûtés, et être appliqués sur les sujets, au déclin de leur seconde sève, parconséquent vers la fin de Juillet, sur le Prunier; un peu plus tard, sur l'Abricotier, et le vieux Amandier; vers la mi Septembre, sur le jeune Amandier.

Les *Chevreuses*, *la Bourdine*, *la Malte*, *la*

Nivette, et les *Pêchers de Vigne*, peuvent s'élever en plein vent; toutes les autres veulent l'espalier.

Un terrein doux, meuble, substantieux, profond, ni sec ni humide, est parfait pour le *Pêcher*. Ne le plantez jamais au Nord; placez au Midi, les espèces tardives, et les autres, quand le terrein est froid et humide.

L'exposition du Levant au Midi, et celle du Midi au couchant, sont les plus favorables aux espèces qui mûrissent depuis Juillet, jusqu'en Septembre.

Prenez garde à la gomme, elle le fait périr aussi promptement que l'Abricotier, et la plus belle branche, lorsqu'elle en est attaquée, peut mourir du matin au soir.

Voyez les autres observations qui le concernent, au Chap. 15 de ce Volume.

Variétés du Pêcher, par ordre Alphabétique.

Avant-Pêche blanche. Son fruit est fort petit, d'une rondeur un peu alongée, terminé par un mamelon, couvert d'une peau fine, velue, blanche, ou légèrement lavée de rouge du côté du soleil; sa chair est blanche, peu succulente, très sucrée et un peu musquée. Il mûrit vers la mi Juillet.

Avant-Pêche rouge. Ses fleurs ont la couleur de Rose plus foncée que celles du précédent; le fruit est moins petit, bien arrondi, teint de rouge vif du côté du soleil; d'un goût sucré

et musqué. Il mûrit à la fin de Juillet.

Avant=Pêche jaune. Ses fleurs sont petites, d'un rouge foncé; son fruit est petit, un peu alongé, terminé par un gros mamelon pointu, couvert d'une peau très veloutée, d'un beau jau=ne, teinte de rouge très foncé du côté du so=leil. Sa chair est fondante, jaune, rouge autour du noyau, douce, sucrée; il mûrit vers la fin d'Août.

Alberge jaune, Pêche jaune. Elle ne diffère de la précédente, que par son fruit, qui est plus gros, d'un goût sucré et vineux, et qui mûrit un peu plus tard. Sa variété nommée *Rossane*, a le fruit un peu plus gros et plus tardif.

Admirable. Ce *Pêcher* grand et vigoureux a les fleurs petites et légèrement lavées de rou=ge; son fruit est très gros, bien arrondi, jaune clair d'un côté, rouge vif de l'autre. La chair est ferme, fine, blanche, teinte de rouge clair prés du noyau, pleine d'une eau douce, su=crée, d'un goût vineux, relevé, admirable. Il mûrit à la mi Septembre.

Admirable jaune, Abricotée, Pêche d'abri=cot. Ce *Pêcher*, qui parait une variété du pré=cédent, est très fécond, même en plein vent; sa fleur est grande et belle; son fruit est rond, un peu moins renflé par la tête; la chair ferme, quelque fois un peu pâteuse, est de même cou=leur que celle de l'Abricot commun, et l'eau en en a un peu le goût; sa maturité est en Octo=bre. En plein vent le fruit est meilleur, mais plus petit. Ce *Pêcher* ne dégénère point par les semences.

Bellegarde ; Voyez Galande.

Bourdine, *Narbonne*, est une variété de la *Grosse-Mignonne*, dont les fleurs sont petites, lavées de couleur de rose ; le fruit est aussi beau, teint des mêmes couleurs et d'un goût plus parfait ; il mûrit à la mi Septembre.

Brugnon ; Voyez aux Pêches tardives.

Chanceliere à grande fleur, est une variété de la *Chevreuse hâtive* ; ses fleurs sont plus grandes, son fruit un peu moins alongé, d'un goût plus sucré et plus agréable ; il mûrit à la fin d'août

Chevreuse hâtive. Ses fleurs sont petites, ses fruits gros, un peu alongés ; souvent parsemés de petites bosses, surtout vers la queue ; la peau est jaune et prend un rouge vif et clair du côté du soleil. La chair devient un peu pâteuse, quand elle est très mûre et que l'arbre est mal exposé ; l'eau est sucrée, agréable ; elle mûrit à la fin d'Août.

Chevreuse tardive ; *Pourprée.* Cette variété est plus féconde encore que les autres *Chevreuses*, a le fruit moins alongé, presque verd, plein d'une eau excellente, il mûrit à la fin de Septembre.

La véritable *Pêche d'Italie* est aussi une variété de la *Chevreuse*, plus grosse, plus tardive, plus pâle, plus abondante en eau. L'arbre est aussi plus vigoureux, quoique les *Pêchers de Chevreuse* le soient beaucoup.

Double de Troyes ; Voyez Petite mignonne.

Galande, Bellegarde; c'est une variété de l'*Admirable*; son fruit un peu plus hâtif est presque entièrement teint de rouge pourpre; l'eau est sucrée et fort bonne.

Jaune lisse. Ses fleurs sont de moyenne grandeur, son fruit, de grosseur médiocre, est rond; la peau est jaune, un peu marbrée du côté du soleil, lisse et sans duvet; la chair est jaune, sucrée, d'un goût approchant de l'Abricot. Elle mûrit vers la mi Octobre, et peut se garder 15 jours dans la fruiterie.

Madeleine blanche. Ce *Pêcher* est difficile sur le terrein; sa moëlle est brune; ses grandes fleurs sont d'un rouge pâle; ses feuilles profondément dentelées. Son fruit est plus gros que celui de la *Pêche de Troyes* et des *Alberges*. Sa peau fine et blanche est un peu fouettée de rouge du côté du soleil; sa chair est fine, délicate, blanche, pleine d'eau sucrée, musquée; il mûrit vers la mi Août.

Madeleine rouge. L'arbre ressemble beaucoup au précédent; ses fleurs sont plus teintes, ses feuilles plus dentelées; son fruit est plus gros, rond, d'un beau rouge; sa chair est blanche, abondante en eau sucrée, relevée, excellente. Il mûrit à la mi Septembre.

Malte, Pêche de Malte. C'est une variété de la *Madeleine blanche*, dont la moëlle est brune, les feuilles sont dentelées plus profondément; les fleurs sont de mêmes couleur et grandeur; le fruit est d'un rond applati; de même grosseur, marbré de rouge clair et de rouge foncé.

La chaïr est toute blanche, fine, remplie d'eau musquée très agréable. Il mûrit vers la fin de Septembre.

Mignonne, (Grosse) Veloutée. Ses fleurs sont grandes et d'un rouge vif; son fruit est gros, bien arrondi, divisé par une gouttiere profonde, mais serrée; la peau couverte d'un duvet très fin, est d'un verd clair tirant sur le jaune, très finement tiqueté de petits points rouges; le côté du soleil est d'un rouge très foncé; la chair est fine, fondante, délicate, blanche, pleine d'eau sucrée, vineuse, relevée. Ce beau fruit, l'une des plus excellentes *Pêches*, mûrit à la mi Septembre. L'arbre est très fécond.

Mignonne, petite, Voyez Pêche de Troyes.

Nivette, Veloutée. Ses fleurs sont petites, d'un rouge foncé. Son fruit est gros, rond, un peu alongé, la peau verdâtre se lave de rouge vif, foncé du côté du soleil; elle est garnie d'un duvet fin et très épais; la chair est ferme, l'eau sucrée et relevée, si le fruit a passé quelques jours dans ls fruiterie. Elle mûrit à la fin de Septembre.

Pavie; Voyez après les Pêches.

Persique. Ce Pêcher est d'un grand rapport, même en plein vent; on peut le multiplier de semences; ses fleurs sont petites, légèrement lavées de rouge; son fruit alongé, mal arrondi, anguleux, semé de petites bosses, dont une plus saillante vers la queue; il est gros, d'un beau rouge du côté du soleil; la chair est ferme, succulente,

d'un goût fin, relevé. Cette Pêche la meilleure des tardives, mûrit en Octobre et Novembre.

Pêche jaune ; Voyez Alberge jaune.

Pêche de Malte ; Voyez Malte.

Pêche de Troyes ; petite Mignonne ; Double de Troyes. Ce Pêcher ressemble beaucoup à l'*Avant-Pêche rouge* ; mais ses fleurs sont fort petites, son fruit est double en grosseur, quelque fois alongé, d'un blanc un peu jaune, d'un rouge très foncé du côté du soleil. Sa chair est fine et toute blanche ; l'eau est abondante, vineuse, agréable. Il mûrit vers la fin d'Août.

Pêche-Cérise. C'est une variété de la petite *Mignonne*. Le fruit est de même grosseur, bien fait, lisse, brillant, d'un blanc de cire d'un côté, d'un beau rouge de cérise de l'autre, il est plus agréable aux yeux qu'au goût, mûrit un peu plus tard ; du reste, la taille, le port, les fleurs et les feuilles sont semblables.

Pourprée hâtive. Les fleurs sont grandes, bien ouvertes, teintes de rouge vif ; le fruit est gros, divisé par un sillon large et profond ; sa peau est veloutée, d'un beau rouge foncé du côté du soleil, tiquetée de rouge vif de l'autre ; sa chair fine et trés fondante est d'un rouge fort vif auprés du noyau, blanche ailleurs, très abondante en eau d'un goût excellent. Cette Pêche mûrit au commencement d'aoûst.

Pourprée tardive. Ses fleurs sont fort petites, son fruit est gros, bien arrondi, divisé par une gouttiere peu marquée, couvert d'une peau

velouté, d'un jaune paille d'un côté, rouge vif, ou pourpre du côté du soleil. Sa chair est fort rouge près du noyau, et pleine d'eau très relevée. Elle mûrit au commencement d'Octobre.

Royale. Ce Pêcher passe pour une variété de l'Admirable, son fruit est gros, moins arrondi, terminé par un mamelon assez saillant, quelque fois parsemé de petites bosses; l'eau est sucrée, relevée, agréable; il mûrit à la fin de Septembre.

Tetton de Vénus. Ce Pêcher a aussi le port, les feuilles et les fleurs de l'admirable; ses fruits ordinairement plus gros, moins bien arrondis, terminés par un gros mamelon, sont d'un jaune paille lavé légèrement de rouge du côté du soleil. La chair est de couleur de Rose près du noyau; l'eau est d'un goût très fin et très agréable. Ce beau fruit mûrit à la fin de Septembre.

Na. Les Pêches précédentes ont plus ou moins la chair fondante et facile à détacher du noyau et leur peau est couverte d'un duvet plus ou moins fin et épais. Les suivantes n'ont aucun de ces caracteres.

Brugnon violet, musqué. Cet arbre se distingue par ses grandes fleurs et par son fruit un peu moindre que la *Grosse violette* dont je vais parler. Il est teint d'un beau violet clair du côté du soleil; la chair est ferme, très rouge près du noyau, très abondante en eau vineuse, musquée, sucrée, excellente, lorsqu'il a été cueilli dans sa parfaite maturité et qu'ensuite il a passé quelque tems dans la fruiterie. Il mûrit à la fin de Septembre.

Pavie blanc, *Pavie Madeleine*. Ce Pêcher ne diffère de la *Madeleine*, que par la dureté de sa chair et son adhérence à la peau et au noyau; qualités propres à tous les *Pavies*. Son fruit mûrit à la fin de Septembre.

Pavie jaune. Son fruit est quelque fois plus gros que le *Pavie de Pomponne*, dont je parlerai à l'article suivant, souvent meilleur; il mûrit aussi bien et dans le même tems.

Pavie de Pomponne, *Pavie rouge*. Ce Pêcher est très vigoureux, ses grandes fleurs s'ouvrent mal; son fruit d'une grosseur extraordinaire, est d'un très beau rouge d'un côté, d'un blanc verdâtre de l'autre; la chair très rouge près du noyau, est pleine d'eau musquée, sucrée, vineuse, lorqu'il mûrit dans le commencement d'Octobre. C'est la plus superbe Pêche.

Il faut mettre ce Pêcher à la meilleure exposition, le bien abriter dans les dernières gelées, afin de hâter sa végétation et pouvoir jouir de son fruit 15 jours plus tôt, pour qu'il soit parfaitement mûr.

Vineuse; *Voyez Pourprée hâtive*.

Violette, (*grosse*). Ce Pêcher est une variété du suivant, il mûrit plus tard et a le fruit double en grosseur.

Violette, (*petite*). Celuici est beau et porte beaucoup; ses fleurs sont très petites, d'un rouge très foncé; ses fruits gros comme ceux de la *petite Mignonne*, sont assez bien arrondis, lisses, d'un jaune pâle d'un côté, d'un violet clair de l'autre; la chair est fine, l'eau sucrée vineu-

se, relevée, excellente, pourvû qu'on laisse mû=rir le fruit sur l'arbre. Cette Pèche mûrit au com=mencement de Septembre.

Violette tardive, marbrée, panachèe. C'est une sous=variété de la *Grosse Violette*; son fruit est moins rond, un peu anguleux, verdâtre d'un côté, violet de l'autre, tacheté de rouge; si l'on veut qu'il mûrisse parfaitement, il faut le mettre à la meilleure exposition.

Il est inutile de parler de plusieurs autres Pêchers, tels que ceux qui se cultivent dans les vignes, ou autres dont les qualités sont très in=férieures à celles des différentes espèces dont je viens de parler, et qui suffisent au delà, pour tous les amateurs, et même pour les Jardiniers de profession.

Na. On peut voir au Chap. 20 de ce Volume, la manière de colorer les Pêches et de peindre des Fleurs, Chiffres, &c. sur leur peau.

Un bon Jardinier doit connaître la maturité d'une Pêche, à la couleur de la peau qui s'é=claircit. Mais s'il n'a pas ce talent, il ne faut pas qu'il serre le fruit avec les doigts, pour essaier s'il est tendre et parconséquent mûr; il faut pla=cer la main dessous et le soulever doucement; s'il quitte facilement la queue, il est à son terme.

Ordre de Maturité des Pêches.

Avant=Pêche blanche.
Avant=Pêche rouge.
Avant=Pêche jaune.
Double de Troyes.
Madeleine blanche.
Pêche jaune.
Pourprée hâtive.
Chevreuse hâtive.

Vineuse.
Mignonne.
Madeleine rouge.
Galande.
Pavie Madeleine,
Chanceliere.
Pêche=Malte.
Pêche d'Italie.
Pêche=Cérise.
Petite Violette.
Grosse Violette.
Bourdine.
Admirable.
Tetton de Vénus.
Chevreuse tardive.
Brugnon Violet.
Royale.
Nivette.
Violette tardive.
Pourprée tardive.
Persique.
Pavie rouge.
Pavie jaune.
Admirable jaune.
Jaune lisse.

POIRIER; *Pyrus.*

Le *Poirier* est un des plus beaux arbres que l'on puisse cultiver ; il prend la forme la plus ré=gulière, quand il est bien conduit ; on le répare, on le rajeunit à volonté, mais il demande une bonne terre, et surtout très profonde. Les ter=reins de sable gras et frais lui conviennent le mi=eux.

Ses nombreuses variétés se multiplient par la greffe en écusson, en fente, en couronne, sur le Poirier sauvage, pour les grands plein vent, dans les terreins qui ont beaucoup de profondeur ; sur le grand Coignassier, pour les plein vent, dans les terreins médiocrement profonds, et pour les espaliers qui ont une grande hauteur ; sur le pe=tit Coignassier, pour les espaliers bas, les con=tre=espaliers, palissades, &c.

Quelques variétés de Poires fondantes réus=

sissent sur l'Azerolier, l'Aubépine, le Neflier, le Cormier. En quelque forme qu'on élève le Poirier, il peut être greffé sur franc, lorsque le terrein a assez de profondeur.

Il n'y a aucune exposition où l'on ne puisse planter quelque variété de Poirier; mais en général il réussit mieux, et ses fruits ont plus de goût et sont mieux colorés, au Midi.

Quand à sa taille, Voyez le Chap. 12, au commencement de ce Volume; les instructions que j'y ai détaillées font la base de celles des autres arbres fruitiers.

Variétés du Poirier, par ordre Alphabétique,

Ambrette. Le bois de ce *Poirier* est vigoureux et épineux; son fruit de moyenne grosseur, de forme presque ovale, blanchâtre ou gris dans les terres fortes; sa chair est fine, fondante, sucrée, relevée et excellente dans les terreins secs et chauds; il mûrit depuis Novembre jusqu'en Février.

Amiré Joannet. Ce *Poirier* est vigoureux, sa fleur est grande et belle, son fruit est petit, a bien la forme de poire; il est lisse, jaune citron, sa chair est blanche, son eau peu relevée. il mûrit vers la fin de Juin.

Amour, Voyez Trésor.

Angélique de Bordeaux. Ce *Poirier* est trés délicat et ne se greffe que sur franc. Son fruit est gros, semblable au *Bon-Chrétien d'Hiver*, mais

applati sur son diamètre ou épaisseur; ses couleurs sont plus pâles; il est lisse, cassant, quelquefois tendre, doux et sucré. Il se garde fort longtems.

Angleterre, Beurré d'Angleterre, Ce Poirier fertile ne se greffe bien que sur franc, son fruit est de moyenne grosseur, en forme d'oeuf alongé, pointu vers la queue, lisse, d'un gris verdâtre tiqueté de roux, tendre, demi beurré, fondant, prompt à mollir, abondant en eau d'une saveur agréable, il mûrit en Septembre.

Angleterre d'Hiver. Son fruit est de moyenne grosseur, bien arrondi par la tête, lisse, d'un jaune citron parsemé de grandes taches d'un jaune foncé; très beurré, prompt à mollir, doux et agréable, mais un peu sec. Il mûrit en Décembre, Janvier et Février.

Aurate. Il se greffe le mieux sur franc. Son fruit est petit, un peu applati, jaune très clair lavé de rouge, demi beurré, un peu sec, presque aussi hâtif que le petit Muscat, vers la fin de Juin.

Bellissime d'Été, Suprême. Son fruit est petit, bien arrondi par la tête, en pointe camuse vers la queue, lisse, brillant, d'un très beau rouge foncé et d'un jaune citron rayé de rouge fort clair; demi beurré, prompt à se cotonner et à mollir; d'un goût agréable; il mûrit en Juillet.

Bellissime d'Hiver. Ce beau fruit, plus gros que le *Catillac*, presque rond, lisse, peint de jaune et d'un beau rouge, est tendre, sans pierres, doux, sans acreté, moëlleux et excellent à

cuire de Janvier en Mai.

Beurré d'Angleterre; *Voyez Angleterre.*

Bergamotte d'Été, Milan de la Beuvrière. Son fruit est gros, rude au toucher, d'un verd gai tiqueté de fauve, demi beurré, prompt à se cotonner, d'un goût peu relevé, quoiqu'agréable; mûrit au commencement de Septembre.

Bergamotte d'Automne. Ce Poirier vient mieux en espalier. Son fruit est gros, applati par la tête, lisse, jaune, légèrement lavé de rouge brun tiqueté de gris, beurré et fondant, doux, sucré, parfumé; mûrit en Octobre, Novembre Décembre.

Bergamotte de Hollande, d'Alençon, Amoselle. Le fruit est gros dans les bons terreins, sa forme est presque ronde; sa peau verte devient d'un jaune clair; sa chair demi cassante, abondante en eau agréable un peu relevée, approchant de celle du *Bon-chrétien*; c'est la plus tardive des bonnes Poires.

Bergamotte de Pâque, ou d'Hiver. Cet arbre vigoureux a la fleur très grande; le fruit est gros selon le terrein, de la forme d'une toupie courte et un peu arrondie, d'un verd tiqueté de gris, qui jaunit un peu en mûrissant, et que le soleil lave légèrement de roux. Cette Poire se mange depuis Janvier jusqu'en Mars.

Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers. Son fruit est gros, ou moyen, selon la bonté du terrein, alongé, très arrondi par la tête, lisse, brillant, jaune légèrement lavé de rouge brun, beurré, fondant, sans pierres, d'un goût sucré et

agréable. Il mûrit en Février et Mars.

Bergamotte Suisse, Culotte de Suisse. Ce Poirier n'aime pas une exposition trop chaude, qui ne convient à aucun arbre panaché, sa feu-ille est fort alongée, son fruit de grosseur mo-yenne, est rayé suivant sa longueur, de verd, de jaune et de rouge; beurré, sucré. Il mûrit en Octobre.

Bergamotte rouge. Les bourgeons de ce Poi-rier vigoureux et très fécond, sont gros et forts, ses fruits sont petits, ou de moyenne grosseur, de la forme d'une petite toupie raccourcie, d'un jaune foncé, et rouges, tendres, prompts à se co-tonner et à mollir, un peu secs, très pafumés; ils mûrissent en Septembre.

Beurré blanc, Voyez Doyenné.

Beurré gris. Les bourgeons de ce Poirier très fertile, sont coudés à chaque noeud, et garnis de grandes feuilles alongées. Son fruit est fort gros, ovale alongé, pointu vers la queue, lisse, fondant, délicat, sucré, d'un goût relevé, fin et très agréable. Sa couleur varie suivant le terrein, l'exposition, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre; verte, grise, teinte de rouge du côté du soleil. Il mûrit vers la fin de Septembre.

Pendant que cet arbre est jeune, il faut le tailler court, pour le garnir de bois et l'empêcher de porter trop abondament.

Beurré d'Angleterre; Voyez Angleterre.

Bezy de chassery; Voyez Echassery.

Bezy de Chaumontel, Beurré d'Hiver. Il ressemble beaucoup au précédent; le fruit est gros, variant de forme, ordinairement alongée, enflé par le milieu, diminuant de grosseur par la tête, et beaucoup plus vers la queue, où elle se termine en pointe arrondie. Sa chair est demi beurrée et fondante, pleine d'eau sucrée, relevée, excellente. La qualité du terrein influe beaucoup sur ses qualités. Cette Poire mûrit depuis Novembre en Février.

Bezy de Caissoy, Roussette d'Anjou. Ce Poirier est faible et délicat, même dans les bons terreins, et greffé sur franc; sa feuille et sa fleur sont petites; son fruit rond, un peu applati par la tête, d'un verd qui jaunit ensuite, recouvert de grandes taches brunes, tendre et beurré, d'une eau comme celle de la Crasanne, mûrit en Novembre.

Bezy de Montigni. Ce Poirier a la feuille presque ronde, la fleur grande et bien ouverte, le fruit de moyenne grosseur et de forme un peu alongée, à peu près comme celui du Doyenné, lisse, d'un beau jaune, très fondant, sans pierres, relevé de musc, murissant vers le commencement d'Octobre.

Blanquet, (gros). La feuille de cet arbre est fort large et sans dentelure; ses fleurs sont grandes et bien ouvertes, son fruit bien fait est petit, lisse, d'un blanc jaunâtre lavé de rouge clair, cassant, d'un goût sucré et relevé; il mûrit à la fin de Juillet.

Blanquet, (petit). Poire à la Perle. Ce Poirier très fertile a les fleurs grandes, le fruit petit, de la forme d'une perle en poire, d'un blanc jaunâtre, demi cassant, musqué, agréable, un peu plus hâtif que le suivant, mûrit à la fin de Juillet.

Blanquet à longue queue. Ce Poirier se greffe le mieux sur franc. Son fruit par bouquets, est un peu plus petit que le gros Blanquet, bien fait, terminé en pointe aigue à la queue, qui est longue; blanc, lisse, d'un verd presque blanc, demi cassant, abondant en eau sucrée, parfumée, agréable. Il murit au commencement d'Aoust.

Bon=chrétien d'Été, Gracioli. Ce Poirier a la feuille et les fleurs grandes, son fruit est gros, alongé en pyramide tronquée, imitant un peu la calebasse, anguleux et bossu, lisse, d'un verd clair, qui jaunit ensuite, demi cassant ou tendre, murit au commencement de Septembre.

Bon=chrétien d'Été, musqué. Cet arbre délicat se greffe mieux sur franc; il pousse des bourgeons longs et menus; son fruit est de moyenne grosseur, imite la Poire de Coing, lisse, jaune, légèrement lavé de rouge, cassant, sujet à se gerser et fendre, un peu sucré, très musqué; il mûrit à la fin d'Aoust.

Bon=chrétien d'Espagne. Son fruit est moins gros et de même forme que celui de l'*Angélique de Bordeaux*; sa forme en pyramide réguliére, est terminée en pointe; sa couleur est jaune verdâtre et rouge vif tiqueté de brun. Il est

dur, cassant, doux, sucré. Dans une terre douce et légère, cette Poire est passable; elle se met en compote en Novembre et Décembre.

Bon-chrétien d'Hiver. Ce Poirier se plait mieux à l'exposition du couchant, qu'au Levant et au Midi; son fruit est très gros, variant de forme, imitant le plus souvent la pyramide tronquée; sa peau est fine, d'un jaune fort clair et rouge incarnat; sa chair est fine, tendre, quoique cassante, son eau abondante, douce, sucrée. Sa forme, sa grosseur et ses qualités dépendent du terrein. Cette Poire mûrit de Janvier en Mai.

Bourdon musqué. Cet arbre est très fertile, ses feuilles sont d'un ovale raccourci; son fruit. que l'on pourrait nommer Orange hâtive, est petit, rond, un peu applati, d'un verd clair tiqueté de verd foncé, cassant, musqué, de médiocre bonté. Il mûrit en Juillet.

Cassolette, Muscat verd. L'arbre est beau et très fécond; son fruit est petit, quelque fois de moyenne grosseur, d'un verd clair tirant sur le jaune, et d'un rouge fort lavé, tendre, sucré et musqué; il mûrit en Aoust.

Catillac. Ce Poirier très vigoureux, se greffe mieux sur franc et ne devient pas trop grand; sa feuille et sa fleur sont grandes, son fruit est très gros, souvent de la forme d'une calebasse, d'un gris qui devient jaune pâle teint de rouge brun; bon à cuire, depuis Novembre jusqu'à la fin d'Avril; ordinairement fort âcre.

Champ-Riche d'Italie. Ses feuilles sont grandes, larges, arrondies; son fruit est gros, alongé,

renflé vers le milieu de sa hauteur, terminé en pointe camuse; d'nn verd clair tacheté de gris, demi cassant, sans pierres; bon à cuire en Décembre et Janvier.

Chat-brûlé. Jolie Poire, de moyenne grosseur, un peu alongée, bien arrondie par la tête, très lisse et brillante, jaune citron et d'un beau rouge clair et vif, sans pierres; bonne à cuire en Février et Mars.

Colmars; Poire-Manne. Les feuilles de ce poirier sont grandes et ses fleurs belles et bien ouvertes; son fruit est très gros, imitant quelquefois la forme du Bon-Chrétien d'Hiver, d'un verd qui jaunit un peu, très légèrement lavé de rouge; beurré, fondant, sans pierres, doux, sucré, relevé, excellent. Il mûrit depuis Janvier, jusqu'à la fin de Mars.

Crasanne, Bergamotte-Crasanne. Ce Poirier vigoureux se greffe mieux sur franc, son fruit est gros, de forme arrondie, d'un gris tirant sur le verd, souvent tacheté de roux; très fondant, d'un goût sucré, relevé, quelquefois un peu âpre; mûrit en Novembre, et se conserve longtems sans mollir.

Cuisse-Madame. Cet arbre réussit mal sur le *Coignassier*, il faut le greffer sur franc. Sa fleur est petite et sa feuille est pointue par les deux bouts; le fruit est demi beurré, sucré, un peu musqué, très alongé, de grosseur moyenne, luisant, verd et rouge brun; murit à la fin de Juillet.

Double-Fleur. Poirier très vigoureux, dont les

feuilles et les fleurs sont grandes, le fruit gros, rond, applati par les extrémités, de la forme d'une Bergamotte à Bonbons; sans pierres, plein d'eau. On le mange cuit en Février, Mars, Avril.

Doyenné, Beurré blanc, Saint-Michel. Cette Poire est grosse, longue, de couleur jaune citron, d'un rouge vif en espalier, très beurrée, mais trop prompte à se cotonner, douce, très sucrée, et quelque fois d'un gout très relevé. Elle mùrit en Octobre.

Doyenné-gris. CettePoire, qui mûrit en Novembre, est de moyenne grosseur, presque ronde, lisse, d'un verd grisâtre, beurrée, fondante, rarement cotonneuse, sucrée et meilleure que le Doyenné blanc.

Échassery, Bezy de Chassery. C'est un bel arbre, fertile dans les terreins doux et légers, ses feuilles sont longues et étroites, ses fleurs grandes, le fruit de moyenne grosseur, à peu près de même forme que l'Ambrette, de couleur presque blanche, qui jaunit un peu; beurré, fondant, sucré, musqué; mûrit en Novembre et Décembre.

Épargne, Beau-présent, Saint-Samson. Ce poirier est fort, il pousse de gros bois; sa feuille est grande et se soutient mal; ses fleurs sont très grandes, son fruit est de moyenne grosseur dans les terres médiocres, très alongé, renflé vers le milieu, verd marbrè de fauve, fondant. Il murit à la fin de Juillet.

Épine d'Été, Fondante Musquée. Sa feuille est alongée, son fruit de même, bien arrondi par la tête, de moyenne grosseur, très lisse, verd pré,

fondant, quelque fois un peu pâteux, très musqué. Il mûrit au commencement de Septembre.

Épine d'Hiver. Cette *Poire* est alongée, très lisse, d'un verd très pàle, fondante, beurrée, douce, excellente dans les terreins qui lui conviennent. Elle mûrit depuis Novembre jusqu'à la fin de Janvier.

Épine-Rose, Poire de Rose. Son bois est gros et court, sa feuille et sa fleur sont grandes, son fruit est gros, rond, applati par les extrémités, ou de forme approchant la Crasane, tendre, demi fondant, musqué, sucré, de même goût que l'Oignonet. Il murit en Aoust. On confond souvent cette poire avec d'autres qui ne lui ressemblent point.

Fondante de Brest, Inconnue-Cheneau. Ses fleurs sont petites, son fruit est de grosseur moyenne, un peu alongé, renflé vers la tête, couvert d'une peau lisse, brillante, d'un verd gai tiqueté de verd brun et légèrement lavé de rouge; sa chair est fine, mais cassante, d'un gout sucré et relevé; il murit au commencement de Septembre.

Franchipane. L'Arbre a la feuille très grande; ses fruits sont de grosseur médiocre, longs, renflés par le milieu, très lisses, d'un beau jaune citron, et d'un rouge vif, demi fondans et sans marc, doux, sucrés, d'un parfum particulier qui leur a donné son nom. Ils mûrissent à la fin d'Octobre.

Franc-Réal. Ce poirier est fertile et vigoureux; sa fleur est petite, son fruit gros, renflé par le milieu, diminuant de grosseur par les

extrémités, de grosseur égale à sa hauteur; verdâtre tacheté de roux. Cette poire est bonne à cuire en Octobre et Novembre.

Gracioli; Voyez bon-Chrétien d'Été.

Jalousie. Ce poirier veut être greffé sur franc. Ses feuilles et ses fleurs sont grandes et belles, le fruit est gros, applati suivant sa longueur, alongé, renflé par le milieu, boutonné et grené, de couleur de Noisette, très beurré prompt à mollir, plein d'eau sucrée excellente; mûrit à la fin d'Octobre.

Jardin, Poire de Jardin. C'est un gros fruit un peu boutonné, de la forme d'une Orange, d'un jaune rayé de rouge clair et teint d'un beau rouge foncé tiqueté de jaunę, cassant, un peu pierreux, de goût sucré et fort bon. il murit en Décembre.

Imperiale à feuille de Chêne. Ce poirier très vigoureux pousse de gros bourgeons; il faut beaucoup l'alonger à la taille. Ses feuilles grandes et larges sont froncées par les bords; son fruit de moyenne grosseur, ressemble à une petite Virgouleuse, il lui est inférieur en qualités, quoique fort bon en Mars et Avril.

Lansac, Dauphine, Satin. Sa fleur est grande et belle, son fruit de grosseur à peine moyenne, renflé par le milieu, plus souvent rond, lisse, jaune, fondant, sucré, relevé. Murit depuis Octobre en Janvier.

Livre, Poire de Livre. Ce Poirier très vigoureux ne se greffe que sur franc; son fruit est

très gros, d'un verd couvert de taches rousses, bon à cuire de Décembre en Février; mais son eau est âpre.

Louise-bonne. Ce fruit, assez semblable au *Saint-Germain*, est très lisse, d'un verd qui pâlit et blanchit par la suite, demi beurré, sans pierres, doux, relevé dans les terres sèches, insipide dans les fonds humides et froids. Il mûrit en Décembre.

Madeleine, Citron des Carmes. Cet arbre est vigoureux, son fruit est de moyenne grosseur, figuré en toupie un peu alongée, d'un verd tirant sur le jaune, fondant, sans pierres, doux, parfumé, agréable. il murit à la fin de Juin.

Mansuette, Solitaire. Cet arbre, qui a quelque ressemblance avec le Bon-Chrétien d'Hiver, se greffe mieux sur Coignassier; son fruit est gros, de forme irrégulière, alongé en pyramide tronquée, bossu, verd et jaune tacheté de brun, demi fondant, sujet à mollir; son eau est un peu âcre. Il mûrit vers la fin d'Octobre.

Marquise. Ce poirier très vigoureux a les fleurs grandes, le fruit gros, alongé en pyramide, de forme irrégulière, jaune, légèrement lavé de rouge, beurré et fondant, doux, sucré, un peu musqué. Il murit en Novembre et Décembre.

Martin-Sec. Ce poirier est très fertile, sa fleur est fort grande, son fruit est de moyenne grosseur, alongé et pointu vers la queue, de couleur Isabelle, ou roux cendré, et rouge vif; cassant, un peu pierreux, sucré et agréable; mûrit en Décembre et Janvier, même dès Novembre.

Martin-Sire, Ronville. Les feuilles de ce poirier sont presque ovales, ses fleurs sont grandes; son fruit bien fait, alongé, est gros, lisse, d'un verd qui se change en jaune en mûrissant; la chair est cassante, l'eau est douce et sucrée. Elle murit en Janvier.

Messire-Jean-Doré. Son bois est gros et court, sa fleur grande; le fruit est gros, rond, renflé par le milieu, d'un jaune foncé rembruni de grandes taches qui rendent la peau rude; cassant, pierreux, sujet à mollir; il mûrit en Octobre. Ce fruit est bon, mais le terrein, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre, font varier sa couleur et sa grosseur.

Muscat (petit), Sept-en-Gueule. Ce poirier donne la plus petite de toutes les poires; ses fruits sont rassemblés par bouquets, teints de verd clair et de rouge brun, demi beurrés, d'un gout musqué. Ils murissent à la fin de Juin.

Muscat-Robert, Poire à la Reine, Poire d'Ambre. Ce poirier se greffe mieux sur franc; son fruit est de moyenne grosseur, lisse, d'un verd clair un peu jaune, d'un gout sucré et relevé; la chair est tendre. Il murit à la mi Juillet.

Muscat-Lallemand. Quoique l'on confonde souvent ce poirier avec le *Royale-d'Hiver*, son fruit est plus régulier, moins gros, gris et rouge, beurré, fondant, musqué. Il murit depuis Mars jusqu'en Mai.

Naples. Sa feuille est longue et étroite; son fruit de moyenne grosseur, imitant un peu la calebasse, lisse, jaune légèrement lavé de rouge

brun, demi cassant, sans pierres, est doux et assez agréable en Février et Mars. Ce Poirier est vigoureux et fécond.

Oignonnet, Archiduc d'Été, Amiré-roux. Ce Poirier très fertile se greffe mieux sur franc; sa feuille est arrondie, ses fleurs sont petites, son fruit est de grosseur moyenne, en forme de toupie, lisse, brillant, jaune et d'un rouge vif; demi cassant, un peu pierreux, d'un gout rosat et relevé. Il mûrit vers le commencement d'Aoust.

Orange-Musquée. Ce fruit est de moyenne grosseur, de la forme d'une Orange un peu applatie; boutonné, verd, d'un jaune très pâle lavé de rouge clair étant mûr, cassant, sujet à se cotonner, relevé de musc. Il mûrit en Aoust.

Orange-Rouge. Le fruit de la même forme que le précédent, est un peu plus gros, gris d'un côté, rouge de corail de l'autre, cassant, sucré et musqué. Mûrit en Aoust.

Orange d'Hiver. Cette Poire a la forme d'une Orange applatie par les extrémités, de moyenne grosseur, boutonnée, d'un verd brun, cassante, sans pierres, d'un goût musqué et agréable. Elle mûrit en Février, Mars et Avril.

Orange-Tulipée, Poire-aux-Mouches. Cette poire est grosse, sa forme est entre celle du *Beurré*, et celle du *Doyenné*, sa couleur est verd et rouge brun, panachée de petites raies d'un rouge clair et marbré de gris; sa chair est demi cassante, assez pleine d'eau, quelquefois un peu âcre; elle mûrit au commencement de Septembre.

Pastorale. Cet arbre réussit mieux sur franc. Son fruit est gros, fort alongé, renflé vers le milieu, camus à l'extrémité où est la queue charnue à sa naissance, d'un gris qui se change en jaune parsemé de roux, demi fondant, sans pierres et fort bon. Mûrit d'Octobre en Décembre.

Poire-Figue. Cette poire un peu plus alongée que l'*Épine d'Été*, est d'un verd brun, fondante, douce et sucrée. Elle mûrit en Septembre.

Poire de Livre, Voyez Livre.

Poire de Jardin, Voyez Jardin.

Poire-sans-peau, Fleur-de-Guigne. Ce poirier se greffe mieux sur franc; sa feuille et sa fleur sont grandes; son fruit est de grosseur moins que moyenne, il varie de forme, à peu près comme celle d'un *Rousselet de Reims* un peu alongé. La peau est fine, d'un verd pâle tacheté de gris, et jaune tacheté de rouge pâle; la chair est fondante, sans marc, l'eau est douce et parfumée; elle mûrit au commencement d'Aoust.

Robine, Royale d'Été. Ce poirier fort ressemblant à *La Cassolette*, a les feuilles et les fleurs grandes; son fruit est petit, de la forme d'une toupie arrondie et courte; d'un verd blanchâtre tiqueté de verd brun, qui jaunit ensuite, demi cassant, sucré et musqué; mûrit en Aoust.

Rousselet, (gros) Roi d'Été. Cette poire est de même forme que le *Rousselet de Reims*, dont je vais parler; elle mûrit dans le même tems, est de moyenne grosseur, un peu plus pointue vers la queue; sa peau est rude, d'un

verd foncé et d'un rouge brun; sa chair demi cassante et peu fine, est pleine d'eau parfumée.

Rousselet-hâtif, Poire de Chypre, Perdreau. Sa feuille est raccourcie et arrondie; ses fleurs sont petites, ainsi que son fruit, qui a la peau fine, jaune et d'un rouge vif tacheté de gris; la chair est demi cassante, l'eau trés parfumée et sucrée. Il mûrit vers la mi Juillet.

Rousselet d'hiver. Ce Poirier est vigoureux, son fruit est petit, d'un verd foncé et d'un rouge très brun, demi cassant, assez bon. On peut cuire cette Poire en Fevrier et Mars.

Rousselet de Reims, Petit Rousselet. Le fruit est petit, d'un rouge brun et d'un verd qui jaunit un peu en mûrissant; sa chair est fine, demi beurrée; son eau est relevée d'un parfum qui lui est particulier. Il mûrit à la fin d'Aoust.

Rousseline. Ce Poirier ne se greffe bien que sur franc; ses fleurs et ses feuilles sont petites, son fruit a la forme entre celle de la poire et celle de la calebasse; il est petit, de couleur plus claire que le Martin-sec, demi beurré, délicat, sucré, musqué, trés agréable. Il mûrit en Novembre.

Royale d'hiver. Il faut greffer sur franc cet arbre vigoureux, dont la feuille est large et belle et la fleur très grande.. Son fruit est gros, très renflé par la tête, où l'oeil est enfoncé, lisse, jaune clair et d'un beau rouge, demi beurré, sans pierres, fondant, sucré dans les terres sèches et

chaudes, insipide dans les terres froides. Il mûrit depuis Décembre jusqu'en Février.

Saint-Pere. Cette Poire est de moyenne grosseur, un peu pointue, rude au toucher, tendre et sans pierres, abondante en eau, excellente cuite depuis Mars juisqu'en Mai.

Saint-Germain. Inconnue la Fare. Ce Poirier est vigoureux et trés fertile; ses feuilles sont longues et étroites. Son fruit est gros, alongé en Pyramide, verd tiqueté ou tacheté de brun, très beurré, fondant, pierreux dans les terreins secs, très abondant en eau excellente, d'un parfum particulier. Il mûrit depuis Novembre jusqu'en Avril.

Salviati. Ce Poirier veut être greffé sur franc. Son fruit rond, de grosseur moyenne, est couvert d'une peau jaune de cire, laveé de rouge par le soleil, et parsemée de grandes taches rousses qui la rendent rude. Sa chair demi beurrée et sans marc, est sucreé, très parfumée, quelquefois un peu sèche. Mûrit en Août.

Sarasin. C'est la Poire la plus tardive; elle est de moyenne grosseur, de forme peu réguliere, alongée, renflée par le milieu, jaune pâle et lavée de rouge brun tiqueté de gris, tendre, sans pierres, d'un gout sucré et un peu parfumé, on peut la garder jusqu'en Mai.

Sucré-verd. Ce Poirier vigoureux et très fecond, a les feuilles trés grandes et alongées, et les fleurs grandes et belles. Ses fruits par bouquets sont de moyenne grosseur, un peu

alongés, d'une grosseur presque égale dans toute leur longueur, lisses, verds, beurrés, sucrés, d'un goût agréable. Ils mûrissent vers la fin d'Octobre.

Trésor, Amour. Ce Poirier se greffe mieux sur franc. Son fruit est la plus grosse Poire, renflé par le milieu, terminé en pointe courte vers la queue, rude, d'un jaune citron presque entierement recouvert de taches fauves, tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, trés bon à cuire depuis Décembre jusqu'en Mars.

Tonneau. Ce Poirier a les feuilles grandes, les fleurs belles et bien ouvertes, son fruit est trés gros, renflé vers le milieu, diminuant presque également de grosseur par les deux bouts qui sont camus, jaunes et d'un beau rouge vif. Cette belle Poire est bonne à cuire depuis le commencement de Février à la fin de Mars.

Verte-longue, Mouille-bouche. Ce Poirier est trés fécond et se greffe mieux sur franc. Sa feuille est arrondie et sa fleur bien ouverte. Son fruit est gros, alongé, renflé vers le milieu, verd, fondant, délicat, sans pierres, un peu prompt à mollir, doux, sucré, trés agréable. Mûrit au commencement d'Octobre.

Virgouleuse. Cet arbre est trés vigoureux et se met lentement à fruit; il n'aime pas les terres froides ni les expositions trop chaudes. Son fruit est gros, alongé, terminé en pointe courte et même renflée; lisse, verd, jaune dans sa maturité; il se teint de rouge, en Espalier; la chair

est tendre, beurrée, sans marc et sans pierres, pleine d'eau douce, sucrée, relevée, d'un goût qui ne plait pas à tout le monde. Cette excellente Poire mûrit depuis Novembre jusqu'en Janvier.

Je pourrais décrire près de 200 autres Poires dont les qualités sont trop mauvaises pour trouver place dans un recueil où je crois ne devoir admettre que les meilleures espèces de fruits. Ces 86 articles sont beaucoup plus que suffisans pour garnir les plus grands vergers et pour satisfaire les personnes qui ne veulent que des Poires au dessus des mauvaises, puisque 30 à 40 suffiraient dans les Jardins les plus vastes.

Ordre de Maturité des Poires.

Amiré Joannet.
Petit Muscat.
Aurate.
Muscat Robert.
Madeleine.
Rousselet hâtif.
Cuisse Madame.
Gros Blanquet.
Epargne.
Ognonnet.
Bellissime d'Été.
Bourdon musqué.
Blanquet à longue queue.
Petit Blanquet.
Poire sans peau.
Epine Rose.
Salviati.
Orange musquée.
Orange rouge.
Robine.
Bon-chrétien d'Été musqué.
Gros Rousselet.
Cassolette.
Rousselet de Reims.
Fondante de Brest.
Epine d'Été.
Poire Figue.
Gracioli.
Orange tulipée.
Bergamote d'Été.
Bergamote rouge.
Verte longue.
Beurré.

Angleterre.
Doyenné.
Bezi de Montigny.
Bergamote Suisse.
Bergamote d'Automne.
Jalousie.
Franchipane.
Lansac.
Pastorale.
Bellissime d'Automne.
Messire=jean.
Sucré verd.
Mansuete.
Rousseline.
Bon=chrétien d'Espagne.
Crasanne.
Bezi de caissoy.
Doyenné=gris.
Epine d'hiver.
Louise=bonne.
Martin=sec.
Marquise.
Echassery.
Ambrette.
Bezi de chaumontel.
Franc Réal.
Saint=Germain.
Virgouleuse.
Jardin.
Royale d'hiver.
Angleterre d'hiver.
Angelique de Bordeaux.
Champ riche d'Italie.
Livre.
Trésor.
Martin=sire.
Bergamote de Pâque.
Colmars.
Bellissime d'hiver.
Tonneau.
Bon=chrétien d'hiver.
Catillac.
Rousselet d'Hiver.
Orange d'Hiver.
Bergamote de soulers.
Double fleur.
Naples.
Chat=brûlé.
Muscat l'Allemand.
Imperiale.
Saint=Pere.
Bergamote d'Hollande.
Sarazin.

POMMIER; *Malus.*

Voyez ce qui concerne la taille du Pommier, au Chap. 12 *de ce Volume.*

Les variétés précieuses du Pommier se conservent et se multiplient par la greffe en écusson, en fente, en couronne, sur des sujets de la même espèce. Les sujets élevés de pépins de pommes à Cidre, ou autres, ou de sujets enracinés éclatés du pied des Pommiers des bois et des vergers, sont propres pour les grands pommiers de plein vent. Les sujets de Doucin, qui est une variété de pommier de grandeur très médiocre, conviennent pour les plein vents, Buissons, Espaliers &c. des jardins. Enfin les sujets de paradis, autre variété de pommier, en arbrisseau, servent pour les petits buissons et les contre Espaliers.

Tous les terreins conviennent au pommier; il réussit bien dans les terres grasses un peu humides, quoique ses racines ne pivotent pas, comme celles du poirier, il ne subsiste guerres dans les terreins peu profonds; il s'y charge de Mousse, de chancres; il y est rongé par la punaise, et ses fleurs y avortent.

Il vient à toutes les Expositions, même à celle du Nord; cependant je ne conseille pas de le planter au Midi.

Les fleurs du Pommier, panachées de rouge sur un fond blanc, et rassemblées par bouquets, sont un des plus beaux ornemens des jardins au printems.

On forme de petits massifs avec les petits pommiers nains greffés sur paradis. On peut aussi les placer entre des quenouilles de poirier, où il produit un effet agréable.

En plein vent, on lui forme facilement une tête réguliere et bien arrondie, rien n'est plus beau qu'un pommier bien conduit, lorsqu'en automme il est chargé de fruits prêts à cueillir. Voyez la maniere de les conserver au chapitre 20 de ce volume.

Variétés du Pommier, par ordre Alphabétique.

Api, Long-Bois; Ce pommier de taille médiocre, pousse des bourgeons droits et longs, son fruit est petit, raccourci, ou applati, d'un jaune pâle d'un côté et d'un beau rouge de l'autre. Cette jolie Pomme se conserve jusqu'en Avril.

Calville d'Été. L'arbre est vigoureux et fertile, d'un taille médiocre; son fruit est petit, un peu en pointe, relevé de cinq côtes, blanc de cire et d'un beau rouge foncé, prompt à se cotonner, un pen sec et de goût peu relevé. Il mûrit a la fin de Juillet et s'emploie en compotes 15 jours plutôt.

Le vrai Calville ne mûrit que vers le commencement de Septembre; celui dont il est question ici, n'est qu'une variété de Passe-pomme.

Calville blanche d'hiver. Cet Arbre est beau, vigoureux et fécond; son fruit est très gros, raccourci, d'un jaune pâle, quelquefois d'un beau rouge vif, la chair est grénue, fine, tendre, légère, pleine d'eau relevée, sans acidité. Ce beau fruit mûrit depuis Décembre jusqu'en Avril.

Calville Rouge d'Hiver. Ce Pommier est peu touffu et soutient mal ses branches; et ses

fleurs sont grandes; le fruit est gros, alongé, relevé de côtes, lisse, d'un rouge léger et foncé, sa chair fine, légère, grénue, rouge sous la peau, est pleine d'eau relevée et vineuse; il mûrit depuis Novembre en Janvier.

La *Calville rouge franche*, dont la peau est d'un rouge très foncé, se conserve jusqu'en Mars, la chair est teinte en couleur de Rose.

Capendu, ou Courpendu. Cette Pomme est petite, un peu en pointe, d'un rouge pourpre et d'un rouge très brun, tiquetée de fauve; sa chair imite celle de la Reinette; son eau est aigrelette, assez agréable. Elle se conserve jusqu'à la fin de Mars.

Drap d'or vrai. Ce Pommier est vigoureux et fécond; ses feuilles et ses fleurs sont grandes; son fruit est gros, d'une forme très réguliere, bien arrondi sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, très lisse, d'un beau jaune, léger, grénu, sujet à cotonner, d'un goût agréable. Cette belle Pomme mûrit en Décembre.

Fenouillet gris, Anis. Ce Pommier est de grandeur médiocre, et délicat; ses feuilles sont petites, longues et étroites, et ses fleurs grandes, sont fruit est petit, bien fait, rond sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, de couleur grise; tendre, sucré, parfumé d'anis, sans odeur. Il mûrit depuis Décembre jusqu'en février.

Fenouillet jaune, Drapd'or. Cette Pomme est de moyenne grosseur, de même forme que les autres fenouillets; d'un beau jaune relevé par

un gris fauve très léger; ferme, presque sans odeur, délicate, douce et fort agréable; elle mûrit en Octobre et Novembre.

Fenouillet rouge, Bardin, Courpendue. Sa fleur est grande et bien ouverte, son fruit est de moyenne grosseur, un peu raccourci, d'un gris foncé fouetté de rouge brun du coté du soleil; il se conserve jusqu'à la fin de Février.

Haute—Bonté. Cette grosse Pomme est applatie par les extrémités, anguleuse, lisse, d'un verd gai, quelque fois lavé de rouge tendre; délicate, d'une odeur plus forte et d'un goût moins relevé que les Reinettes; elle mûrit en Janvier, et Mars.

Long-Bois, voyez *Api.*

Nonpareille. Ses bourgeons sont longs, ses feuilles alongées, ses fleurs très grandes; son fruit est gros, court, très applati du côté de la queue; lisse, d'un verd qui jaunit un peu, tendre, presque du même goût que la Reinette. Il mûrit en Janvier, Février et Mars.

Passe—Pomme rouge. Les feuilles et les fleurs de ce Pommier sont grandes, le fruit est bien fait, applati par les extrémités, lavé de rouge vif, prompt à se cotonner, son goût est agréable, mais peu relevé. Il mûrit en Aoust, s'emploie en compotes, dès le commencement de Juillet.

Pigeon, Cœur de Pigeon, Jérusalem. Cette pomme est plus petite que la suivante, lisse, brillante, ferme, de couleur de rose, un peu chan-

geante, fine, délicate, grenue, légere; son goût particulier est très-agréable. Ce joli fruit mûrit depuis Décembre jusqu'en Février.

14. *Pigeonnet.* Ce fruit est de moyenne grosseur, alongé, très-renflé vers la queue, rouge et rayé de rouge-foncé; sa chair est fine et d'un goût fort agréable. Il murit en Novembre.

15. *Pomme d'or.* Ce pommier est fertile, médiocrement grand; ses feuilles sont petites, et ses fleurs s'ouvrent mal. Son fruit est petit, bien arrondi sur son diamètre, lisse, jaune vif, lavé de rouge-clair, et jaune mêlé de vert, ferme, plein d'eau sucrée et très-relevée. C'est une petite Reinette, et l'une des meilleures pommes. Elle peut se conserver jusqu'en Mars.

Pommier nain de Reinette. Sur quelque sujet que ce pommier soit greffé, il demeure nain. Ses bourgeons sont gros et courts, garnis de feuilles fort près les unes des autres; son fruit un peu plus gros que celui de la Reinette blanche, est de mèmes forme, couleur, saveur, durée etc. Il se conserve jusqu'en May.

Postophe d'Été. Ce fruit est de moyenne grosseur, il a la forme un peu en pointe, quelquefois il est également alongé, ou cilindrique, d'un rouge plus clair que le Calville, dont il tient pour la chair et le goût. Il mûrit vers la fin d'Aoust.

18. *Postophe d'Hiver.* Sa fleur est grande et bien ouverte; le fruit est gros, applati par les extrémités, anguleux, lisse, jaune, rouge cérise fon-

cé, d'un goût agréable relevé d'aigrelet, mais moins que les Reinettes; Il se conserve aussi longtems.

Rambour franc. Ce pommier est vigoureux et fécond; ses feuilles et ses fleurs sont grandes; son fruit est très gros, fort applati, relevé de bosses et de côtes, d'un jaune très pâle rayé de rouge; léger, aigrelet, très bon à cuire en Septembre et Octobre.

Rambour d'Hiver. Cette pomme ressemble beaucoup à la précédente, ses couleurs sont un peu plus marquées. Elle est fort bonne à cuire, depuis Janvier jusqu' à la fin de Mars.

Reinette, (*Nain.*) *Voyez Pommier Nain de Reinette.*

Reinette blanche. Ce pommier est petit, très fertile; ses fruits sont de grosseur à peine moyenne, variant dans leur forme, très lisses, d'un jaune très pâle, tendres, très odorans, sujets à se cotonner, pleins d'eau agréable; ils se conservent jusqu'en Mars.

Reinette de Bretagne. Son fruit est de moyenne grosseur, quelquefois applati, souvent alongé, rude au toucher, rouge foncé, rayé de rouge brun, ou d'un rouge clair sur un fond jaune doré, ferme, plein d'eau sucrée, relevée d'aigrelet. Il mûrit en Décembre.

Reinette de Canada, ou *Grosse Reinette d'Angleterre.* Ce grand et bel arbre a les feuilles et les fleurs fort grandes. Son fruit est très-

gros, presque de la même forme que la Calville blanche ; relevé de côtes ; d'un verd clair, qui jaunit ensuite, quelquefois lavé de rouge ; un peu sujet à cotonner ; d'un goût moins relevé que celui des bonnes Reinettes. Cette superbe pomme mûrit en Décembre, Janvier et Février ; elle est déli=cieuse étant cuite.

Reinette dorée, Reinette jaune tardive. Cette pomme est de moyenne grosseur, raccourcie et applatie par les extrémités, lisse, tiquetée de gris clair sur un beau jaune foncé, ferme, peu odo=rante, pleine d'eau très sucrée, relevée et fort peu acide. Elle mûrit depuis Décembre en Mars.

Reinette jaune hâtive. Grandes feuilles, taille médiocre, fruit de moyenne grosseur, cilin=drique, applati par les extrémités, d'un jaune clair tiqueté de brun, tendre, mais sujette à co=tonner, abondante en eau médiocrement relevée. Cette bonne pomme murit vers le commencement d'Octobre.

Reinette grise. Ce pommier vigoureux sou-tient mal ses branches ; ses feuilles sont alongées ; son fruit est gros, applati par les deux bouts, renflé vers la queue, ferme, un peu cotonneux dans l'extrême maturité ; abondant en eau sucrée, relevé d'un acide très-faible et très=fin, qui fait préférer, par quelques uns, cette pomme à la Reinette franche. Elle se conserve aussi longtems, c'est=à=dire, près d'un an.

Reinette grise de Champagne. Cette pomme est de moyenne grosseur, très applatie par extrémités, portée par une queue fort courte, d'un

gris ventre de biche, un peu rayé de rouge; cassante, sans odeur, sucrée et sans acide. Elle se conserve jusqu'en Juillet de l'année suivante.

Reinette franche. Ce pommier est grand et fécond; ses fleurs sont grandes, son fruit est gros, applati par les extrémités, relevé de côtes saillantes; lisse, d'un verd clair, qui se change en jaune pâle, quelquefois légèrement lavé de rouge, ferme, sucré, relevé, d'un gout très-agréable, qui donne à cette pomme le premier rang. Elle se conserve jusqu'aux nouvelles.

Reinette rouge. Ce pommier est grand, très fertile; sa feuille et sa fleur sont grandes; son fruit est assez gros, un peu raccourci, renflé vers la queue, très-lisse, blanc ou jaune-clair, et teint d'un beau rouge; ferme, abondant en eau relevée d'aigrelet. Il se conserve fort longtems.

Violette. Ce Pommier, dont les feuilles et les fleurs sont grandes, ressemble beaucoup au Calville d'été; son fruit est de grosseur moyenne, pointu, alongé, lisse et brillant, rouge foncé, et jaune fouetté de rouge; sa chair, teinte de couleur de rose très-légère, tient de celle de la Calville; l'eau est sucrée et parsemée de violette. Cette excellente pomme se conserve jusqu'en Mai.

Ordre de Maturité des Pommes.

Calville d'été.	Reinette jaune hâtive.
Passepomme rouge.	Fenouillet jaune.
Postophe d'Été.	Drap d'or.
Rambour franc.	Reinette de Bretagne.
Pigeonnet.	Calville rouge d'hiver.

Calville blanche d'hiver.
Fenouillet gris.
Fenouillet rouge.
Pigeon.
Reinette dorée.
Pomme d'or.
Reinette de Canada.
Api.
Reinette nain.
Reinette blanche.
Nonpareille.
Capendu.
Haute bonté.
Reinette grise de champagne.
Reinette rouge.
Rambour d'hiver.
Violette.
Reinette grise.
Postophe d'hiver.
Reinette franche.

PRUNIER, *Prunus.*

Le *Prunier*, qui est un arbre de moyenne grandeur, est sujet à devenir difforme en vieillissant, quoiqu'il soit bien fait et régulier étant jeune. Ce défaut lui vient en partie du peu de soin que l'on prend d'étayer ses branches lorsqu'il est trop chargé de fruits, ce qui les courbe quelquefois jusqu'à terre, ou les casse entièrement.

Pour y rémédier facilement, aulieu de placer une multitude de perches pour soutenir les branches, il faut les attacher à un grand cercle que l'on ne lie qu'aprés y avoir introduit le pied de l'arbre; on l'élève ensuite jusqu'aux deux tiers au moins de la hauteur des branches que l'on y attache avec de bons osiers, en commençant par les deux opposées de chaque côté de l'arbre, pour mettre le cercle en équilibre, et continuant ensuite tout autour, de maniere qu'elles supportent tout le cercle qui les soutient lui même à son

tour. Par ce moyen fort simple, un Prunier, quelque chargé qu'il soit, n'est jamais défiguré.

Les variétés interessantes de cet arbre, se greffent en écusson, ou en fente, sur des sujets de leur espèce, élevés de drageons, ou rejets enracinés, ou mieux des noyaux de Prunier de Damas noir, de Cerisette et de Saint Julien; ce dernier est préférable. Elles peuvent aussi se greffer sur l'Abricotier et sur le Pêcher.

Le Prunier réussit dans tout les terreins, mais mieux dans les terres légères et sableuses, pourvû quelles ne soient pas arides. Ses racines, qui tracent vers la superficie de la terre, ne demandent pas une grande profondeur. Il n'aime pas l'abri des grand arbres, ni des Bâtimens, et l'exposition du levant ou du couchant lui convient mieux que celle du midi.

Taille du Prunier.

On remarque trois sortes d'yeux sur les bourgeons du Prunier. 1. Ceux du bas, qui sont formés la même année, fleurissent au Printems suivant, donnent du fruit, et ne laissent sur la branche que la marque de l'insertion du support commun de leur bouquet de fleurs. Quelquefois ils sont doubles ou triples, selon les variétés du Prunier, et alors il s'y trouve un oeil à bois, qui donne une branche à fruit pour l'année suivante.

2. Ceux de l'extrémité, qui produisent des bourgeons au nombre d'un à six, suivant la force du bourgeon.

3. Ceux qui sont compris entre les premiers et les seconds, qui produisent, au Printems suivant, des branches à fruit. Ces branches fort nombreuses, sont longues de 6 lignes à deux pouces; les unes n'ayant que des boutons à fruit, périssent après une récolte; les autres ont audessus des yeux à fruit, un ou plusieurs yeux à bois, qui donnent autant de branches à fruit, et ainsi successivement d'année en année, jusqu'à ce qu'elles soient épuisées.

On voit que le Prunier a, par là, une grande ressemblance avec le Poirier; toute la différence est que celuici met quelquefois six sèves pour former ses yeux à fruit, au lieu que le Prunier les forme en deux sèves, ou une seule année.

La longueur de la taille du Prunier se règle autant sur la distance à laquelle doit être placé le nouvel étage de branches, que sur la force des bourgeons; car, à quelque longueur qu'ils soient taillés, aucune partie n'en demeurera nue; tout les yeux sains s'ouvriront et produiront des branches à fruit, ou des bourgeons à bois. Si l'on raccourcit un peu la taille, le nombre des bourgeons ne s'augmentera pas de beaucoup; mais les branches à fruit s'alongeront davantage.

1. Sur le Prunier, comme sur tout autre arbre, on doit éviter une taille trop courte, qui y mettrait le désordre par les gourmands, le faux bois, et ferait dégénérer les branches à fruit.

2. Il ne faut jamais tailler sur un oeil à fruit simple, parcequ'il ne produirait jamais un bour-

geon, et que très rarement il en repercerait un de son support; car le Prunier est un des arbres de l'écorce desquels ils reperce le plus difficilement des bourgeons.

3. En conséquence il faut être très attentif à profiter des branches à fruit qui dégénèrent, et de toutes les ressources qui se présentent pour remplir les vuides que laissent les branches à fruit en périssant.

4. Les branches à fruit du Prunier s'alongeant et se ramifiant d'année en année, elles rendent l'arbre d'autant plus hérissé, touffu, désagréable, qu'elles ne sont pas rangées seulement sur deux côtés des branches, mais disposées en bâton de Perroquet, s'élevant presque perpendiculairement sur les côtés, le devant et le derriere des branches. Il faut donc retrancher celles du devant et du derriere, ou du moins ne les supprimer qu'après avoir tiré une premiere récolte, pour sacrifier moins de fruit, et parcequ'elles n'ont pas encore défiguré l'arbre.

5. Quoique le Prunier soit sujet à la gomme, ses bourgeons surnuméraires peuvent être cassés, mais plus loin de leur naissance que ceux du Poirier, c'est à dire à 3 ou 4 yeux.

Variétés des Pruniers, par ordre alphabétique.

Abricotée (Prune.) Elle est assez semblable à la petite Reine-Claude, et un peu moins applatie par les extrèmités, et plus grosse, elle est d'un verd blanchâtre et légèrement lavée de

rouge. Sa chair ferme et jaune, pleine d'eau musquée et agréable, quitte le noyau, elle est presque aussi bonne que la Reine-Claude, et mûrit au commencement de Septembre.

Damas Dronet. Petite Prune alongée, bien arrondie sur son Diamètre, dun verd clair tirant sur le jaune, peu fleurie, ferme, fine, très sucrée et agréable. Elle mûrit vers la fin d'Aoust.

Damas d'Italie. C'est un Prunier vigoureux et fécond, dont le fruit est de moyenne grosseur, presque rond, applati du côté de la queue, très fleuri, d'un violet clair, qui brunit ensuite; sa chair est jaunâtre, quitte le noyau, son eau est sucrée et de bon goût. Elle mûrit à la fin d'Aoust.

Damas de Maugerou. Ce Prunier a la taille grande et les feuilles alongées. Son fruit, souvent verreux, mûrit à la fin d'Aoust; il est gros, rond, applati par les extrémités, d'un violet clair parsemé de points fauves, et bien fleuri, ferme, sucré, agréable. La chair trés adhérente à la peau, quitte bien le noyau.

Damas Musqué. Cet arbre est de moyenne taille, et porte peu. Le fruit est petit, applati sur son diamètre, et par les extrémités; divisé par une goutiere très profonde; d'un violet approchant du noir, très fleuri; sa chair est jaune et ferme, abondante en eau d'un goût relevé et musqué. Il mûrit à la Mi-Aoust.

On l'appelle aussi prune de Malte et prune de Chypre.

Damas de Septembre, *Prune de Vacances*. Ses fruits sont presque toûjours très abondans; ils sont petits, un peu alongés, d'un violet foncé, bien fleuris. La chair est jaune et cassante, adhérente à la peau, d'un goût relevé et agréable, quitte le noyau. Elle mûrit en Septembre.

Damas de Tours. Cette Prune ressemble beaucoup au *Damas Violet* dont je vais parler, mais elle lui est inférieure en qualités. Elle est très grosse et mûrit dès la mi Juillet.

Damas Violet. Ce Prunier est vigoureux, mais peu fécond; son fruit de moyenne grosseur, alongé, violet, très fleuri, a la chair jaune, ferme, sucrée, un peu aîgre. Il mûrit en Aoust.

Le gros et le petit *Damas blanc*, les *Damas rouges* et le *Damas tardif*, sont des Prunes peu estimées.

Diaprée blanche. Les feuilles de ce Prunier sont longues et étroites, son fruit est petit, ovale alongé, d'un verd tirant sur le blanc, couvert d'une fleur blanche; la chair d'un jaune trés clair, ferme, pleine d'eau d'un goût sucré, relevé et très fin, quitte la peau et le noyau. Il mûrit au commencement de Septembre.

Diaprée rouge, *Roche=Corbon*. Ses feuilles sont petites et très raccourcies. Son fruit est de moyenne grosseur, long, d'un rouge cérise, avec des points bruns; il a la chair jaune, ferme, fine, pleine d'eau sucrée et relevée, quitte bien la peau et le noyau, Il mûrit en Septembre.

Diaprée Violette. Les yeux de ce Prunier très fécond, sont triples, quadruples; son fruit est de moyenne grosseur, alongé, violet, ferme, délicat, sucré, agréable. Il murit au commencement d'Aoust. La peau et le noyau ne tiennent point à la chair.

Les *Diaprées* font de bons Prunaux; elles sont meilleures en Espalier.

Drap-Dor, Voyez Mirabelle double.

Isle-Verte, Ilevert. Ce Prunier est de petite taille, ses feuilles sont alongées; le fruit est gros, trés alongé, d'une forme irrégulière et peu décidée, pointu par les extrèmités, verd, peu fleuri. Sa chair, qui tient au noyau et à la peau, est verte, mollasse et grossiere. Son eau est d'un goût de sauvageon, aigre et désagréable. Il mûrit au commencement de Septembre. On en fait d'excellentes confitures.

Impératrice Blanche. Cette Prune est de moyenne grosseur, de forme un peu alongée, d'un jaune clair chargé de fleur qui la fait paraître blanche; elle a la chair ferme, jaune, pleine d'eau sucrée et agréable, quittant bien le noyau. Elle mûrit à la fin d'Aoust. Elle a une variété de couleur violette, de même forme, un peu plus tardive.

Imperatrice Violette. C'est une variété tardive de perdrigon, qui est préférable aux Impériales. Son fruit, de moyenne grosseur, est long, pointu par les deux bouts, d'un beau violet trés

fleuri, ferme, délicat, et fort doux pour une prune qui ne mûrit qu'en Octobre.

Imperiale Blanche. C'est une grosse prune qui n'a d'autre mérite que d'être de la grosseur d'un oeuf de poule d'Inde.

Impériale Violette. Ce Prunier est très vigoureux; son fruit est gros, long, un peu enflé par la tête, très fleuri, d'un violet clair, ferme, un peu sec, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit vers la fin d'Aoust.

Autre Impériale, dont le fruit très gros et très long quitte bien la peau et le noyau.

Mirabelle. Ce Prunier est touffu et trés fécond, sa grandeur est médiocre, ses feuilles sont petites, ainsi que son fruit, qui est rond, un peu alongé, d'un jaune tirant sur le verd, quelquefois tiqueté de rouge, ferme, un peu sec, fort sucré, excellent pour faire des tartes, c'est à dire pour cuire sur de la pâte. Il mûrit vers la mi Aoust. Ce Prunier a une jolie variété à fleurs semidoubles.

Mirabelle Double, Drap d'Or. C'est une petite Prune, presque ronde, de la forme d'une petite *Reine-Claude*, jaune tachetée de rouge, fondante, très délicate, fort sucrée; elle mûrit vers la mi Aoust.

Monsieur, (Prune de.) C'est un *Prunier* fécond et vigoureux dont les feuilles sont grandes, ovales. Son fruit est gros, arrondi, bien fleuri, d'un beau violet; sa chair jaune, fondante, d'un

goût un peu relevé dans les terreins chauds et secs, quitte bien la peau et le noyau. Il mûrit vers la fin de Juillet. En prenant la peine de cueillir cette prune avec attention, au lieu de secouer l'arbre, et lui conservant toute sa fleur, aucune autre n'est aussi belle à présenter sur une table.

Il y a une variété de *Monsieur* hâtif, qui n'en diffère que par la couleur plus foncée, et par le tems de sa maturité, qui le devance de 15 jours.

Perdrigon blanc. Ce prunier étant sujet à couler, doit être mis en espalier, sont fruit est petit, longuet, un peu renflé par la tête, d'un verd presque blanc tiqueté de rouge, très fleuri, fin, fondant, très sucré, d'un parfum qui lui est particulier. Il mûrit au commencement de Septembre.

Perdrigon-Normand. Celuici est une espéce de perdrigon violet, dont l'arbre grand, vigoureux et très fécond n'a pas besoin de l'espalier. Son fruit est gros, très peu alongé, renflé vers la queue, bien fleuri, d'un violet très foncé, et d'un violet clair mêlé de jaune, ferme, délicat, fort plein d'eau douce et relevée. Il mûrit vers la fin d'Aoust.

Perdrigon rouge. Ce prunier est moins sujet à couler que le perdrigon blanc, et porte davantage; il donne des fruits de mêmes forme et grosseur, d'un beau rouge tirant sur le violet, finement tiquetés de fauve, très fleuris, fins, fermes, pleins d'eau fort sucrée et relevée, dont la chair quite le noyau. Ils mûrissent en Septembre.

Perdrigon Violet. Il faut mettre ce prunier en Espalier. Son fruit est de moyenne grosseur, un peu alongé, renflé par la tête, très fleuri, d'un beau violet clair tirant sur le rouge, finement tiqueté de jaune doré; il a la chair fine et délicate, et l'eau fort sucrée, relevée, parfumée. Il mûrit à la fin d'Aoust.

Précoce de Tours. L'arbre est vigoureux et fécond; il pousse des bourgeons violets garnis de feuilles alongées, sont fruit est petit, ovale, noir, très fleuri, assez plein d'eau un peu parfumée. Il mûrit vers la mi Juillet.

Prune de Catalogne, Jaune hâtive. Ce prunier est très fertile et de grandeur médiocre, ses feuilles sont longues et étroites; son fruit est petit, alongé, un peu renflé par la tête, jaune, mollasse, sucré, un peu musqué, souvent insipide. En espalier il mûrit au commencement de Juillet.

Prune Suisse, ou Couetche. Il paraît que c'est une variété de Monsieur, dont le fruit est moins gros, mais plus alongé; violet tirant sur le noir; la chair est très ferme, quitte le noyau; cette prune, qui se conserve longtems sur l'arbre, est excellente pour faire des pruneaux; elle mûrit en Septembre et au commencement d'Octobre.

Il y a la grosse et la petite espèce.

Reine-Claude, Dauphine, Abricot-verd, Verte-bonne. Ce prunier Vigoureux et fécond a les feuilles grandes et larges. Son fruit est gros et rond, la peau tient à la chair, est fine, verte semée de taches grises et rouges, peu fleuri; la

chair un peu adhérente au noyau, est d'un verd clair, très fine, délicate, fondante, très pleine d'eau sucrée et du goût le plus excellent, surtout quand l'arbre est âgé et dans une terrein léger et chaud; elle mûrit en Août.

La *Reine=Claude* a deux variétés, qui sont, 1. la petite *Reine=Claude*, dont le fruit n'est que de moyenne grosseur, d'un verd tirant sur le blanc, très fleuri; sa chair est un peu grossiere, quelque fois sèche, son eau est sucrée. Il mûrit au commencement de Septembre.

La Reine = Claude à fleur sémi = double, dont le fruit est quelque fois de même grosseur que la petite *Reine=Claude*, souvent moindre, mais inférieure en qualité, ainsi que la petite *Reine=Claude*.

Royale de Tours. Ce Prunier est fort et fécond; son fruit est gros, applati par la tète et sur son diamétre, divisé par une large goutiere, très fleuri, d'un violet peu foncé et d'un rouge clair; sa chair est fine, pleine d'eau sucrée, assez relevée. Il mûrit à la fin de Juillet.

Sainte = Catherine. C'est un Prunier vigoureux et fécond son fruit est de moyenne grosseur, alongé, renflé par la tête, d'un jaune de cire, bien fleuri, sa chair jaune, fondante, délicate, quitte le noyau et tient à la peau; l'eau est sucrée et excellente, lorsque le fruit est très mûr, vers la mi Septembre.

Ordre de Maturité des Prunes.

Prune de Catalogne.
Précoce de Tours.
Monsieur.
Royale de Tours.
Diaprèe violette.
Damas musqué.
Mirabelle.
Drap-d'or.
Impériale Violette.
Damas Violet.
Damas dronet.
Damas d'Italie.
Damas de Maugerou.
Perdrigon violet.
Reine Claude.
Perdrigon blanc.
Abricotée.
Diaprèe blanche.
Diaprée rouge.
Impératrice blanche.
Isle verte.
Perdrigon rouge.
Ste. Catherine.
Prune suisse.
Damas de Septembre.

VIGNE.

Mon dessein n'est point de traiter ici des différentes manieres de planter et cultiver la vigne, dans les grands Vignobles. Il ne s'agit, dans un ouvrage sur les Jardins, que d'indiquer la façon de multiplier, de planter et d'entretenir les Treilles, ou Ceps en Espaliers, ou quelques ceps que l'on cultive, plus pour l'agrément et le plaisir de trouver du Raisin sous sa main, que pour se procurer du vin par la récolte de leurs fruits, dont la pluspart n'y seraient pas propres, tels que les Chasselas, le raisin de Corinthe, celui de Damas, et autres, cependant, ce que je vais dire suffira pour donner un idée de la plantation des vignes en général.

La vigne se multiplie communément par les Marcottes, ou provins, et par les boutures,

cellesci se font avec des bourgeons forts et bien garnis d'yeux ou boutons. Elles doivent avoir chacune cinq yeux, et être plantées jusqu'au dessus du second oeil.

Pour bien réussir on prend des bourgeons de la derniere pousse, qui aient environ un pouce de vieux bois au gros bout, ce vieux bois produit plus facilement des racines que le jeune. Il faut, pour bien le préparer, faire tremper des paquets de boutures ou chapons, en les plaçant, le gros bout par enbas, dans une mare, ou ruisseau, pendant une 15. de jours, ou dumoins, jusqu'à ce que les racines ou mamelons commencent à pousser, alors on les plante dans des trous de six pouces de profondeur, faits dans une terre bien préparée par un bon labour, en couchant un peu la bouture, dont on recouvre les trois quarts de la longueur avec de la terre meuble que l'on foule avec le pied; si c'est dans un Jardin que l'on plante, on fera bien d'arroser quelque fois chaque plant pour avancer sa reprise.

On plante la vigne en Mars et Avril, et quelquefois dès le commencement de Décembre. Elle aime les terreins chauds, légers et un peu pierreux, ou graveleux. Dans les terres froides et humides, le fruit mûrit dificilement, et n'a pas de qualité.

La terre neuve, les gazons consommés et les marcs de raisins pourris, sont de meilleurs engrais pour la vigne, que les fumiers, qui donnent un mauvais goût au raisin, et surtout au vin.

Taile de Vigne

Cet arbrisseau sarmenteux s'éleverait au dessus des plus grands arbres, s'il n'était arrêté et contenu. En Italie, et dans la pluspart des pays Méridionaux on laisse grimper la vigne sur les arbres, sans aucune culture.

1. Le tems de la taille varie suivant les climats; en Bourgogne cette opération se fait avant, ou pendant l'Hyver; cependant si la vigne est taillée trop tôt, le cep avance trop vîte et court risque d'être ruiné par les gelées et les mauvais vents.

2. Dès que la sève est en mouvement, si l'on taille la vigne, le cep pleure et sa pousse est retardée.

3. Il faut donc observer, pour la taille, la qualité du terrein, le progrès de l'année, et l'exposition, et prévenir le premier mouvement de la sève.

4. Les Vignes en Espalier au midi, peuvent se tailler à la fin de Février, ou au commencement de Mars. Celles des autres expositions seront un peu retardées, ainsi que celles des contre-espaliers. Je sais que cette observation serait impossible à suivre dans les grands vignobles, où les vignerons qui ont plusieurs arpens de vignes à cultiver, ne pourraient attendre une époque à peuprés fixe, parraport à la multiplicité de leurs ouvrages; mais je parle ici seulement de la taille de la vigne dans les Jardins, où l'on peut choisir le tems convenable.

5. Lorsqu'un cep est dans sa force, qu'il pousse vigoureusement, et qu'il est planté dans un bon terrein ayant de la profondeur, il faut le tailler sur 5 à 6 bourgeons les plus beaux et les plus sains, dont le plus fort se taillera à long bois, c'est à dire à 3 ou 4 pied; un ou deux à 4 ou 5 yeux, autant à 2 ou 3 yeux, et les plus faî- bles à un oeil, le surplus des bourgeons se re- tranche.

6. Si vous taillez trop court les bourgeons vigoureux, vous fatiguerez la vigne à donner de faux bois et des gourmands, et vous n'aurez que fort peu de fruits.

7. Lorsqu'un cep, au contraire, est faîble, vieux, planté dans une terre maigre, sèche et peu profonde; ou lorsque son bois est effilé et mal nourri, parceque l'année précédente a été trop sèche; ou si les bourgeons sont nombreux et forts, mais tendres et mal aoûtés, parceque l'année précédente a été pluvieuse; ou enfin s'ils ont été gelés et endommagés par un hiver trop froid; il faut le décharger en le taillant fort court, sur un petit nombre de ses meilleurs yeux,

8. Lorsqu'après la taille il arrive, en Avril ou May, des gelées qui ruinent la vigne, il faut ravaller les tailles sur les yeux qui ont échappé; ou si tous ont été gelés, jusque sur les sous yeux près de la naissance des bourgeons. L'année sui- vante on taillera les meilleurs bourgeons provenus de ces sous yeux, ou sortis du vieux bois.

9. En taillant il faut laisser un onglet ou ex- cédant de 4 à 5 lignes, au dessus de l'oeil sur

lequel on taille, pour ne pas faire éventer ou périr l'oeil en taillant trop prés, et faire toûjours la taille en pente du côté opposé à l'oeil, afin que les pleurs ou l'humidité ne coulent pas dessus, ce qui lui nuirait beaucoup, s'il survenait des gelées.

10. Lorsque les nouvelles pousses sont longues d'environ deux pieds, il est tems d'attacher toutes celles qui portent du fruit, et celles qui sont nécessaires pour la taille suivante, et d'ébourgeonner toutes les autres; si vous ébourgeonniez plutôt, vous pourriez faire couler la fleur, et plus tard vous seriez embarassé. En attachant, ou en palissant, il ne faut pas étouffer les grappes, et ne pas trop approcher les bourgeons les uns des autres, afin que l'ombre du feuillage ne puisse les attendrir en les empêchant de s'aoûter.

11. À L'ébourgeonnement de la vigne, on coupe tous les bourgeons faîbles, tous ceux qui sont inutiles ou superflus, tous ceux de faux, bois, à moins que quelques uns ne soient meilleurs que les vrais bourgeons, ou nécessaires pour ravaler le vieux bois dessus; les plus faîbles des bourgeons doubles ou triples sortant d'un même noeud, quelques uns même de ceux qui portent du fruit, lorsque le cep en est surchargé, et dans le cas de s'épuiser; les bourgeons gourmands qui sortent du pied, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour rajeunir le cep; tous les bourgeons chiffons qui naissent, tant à côté des yeux des nouveaux bourgeons, qu'ailleurs; toutes les vrilles ou attaches, qui deviennent inutiles à la Vigne

palissée; en un mot on ne conserve que ce qui est nécessaire, tant pour la récolte de l'année, que pour la taille de l'année suivante, et on retranche tout le reste et tout ce qui naît de superflu sur les bourgeons que l'on conserve, afin qu'ils profitent de toute la sève; et, comme il ne cesse de repousser de nouveaux bourgeons inutiles, il faut tous les 15 jours, faire un nouvel ébougeonnement.

12. Lorsque les bourgeons deviennent, par leur longueur, incommodes à palisser ou à attacher, on peut les rogner, savoir : les plus forts d'une Vigne jeune et vigoureuse, à environ 4 pieds, les autres à proportion, l'essentiel est qu'ils ne soient pas trop raccourcis, pour ne pas faire ouvrir les yeux qui sont nécessaires pour la taille suivante,

13. Pendant tout le tems de la fleur de la Vigne, il ne faut ni l'ébourgeonner, ni rogner ses bourgeons, ni lui faire aucun retranchement considérable, dans la crainte de faire couler sa fleur.

14. Lorsque le Raisin est parvenu à sa grosseur, s'il est nécessaire de le découvrir pour le faire mûrir, ou lui donner du goût, il ne faut pas arracher les feuilles, mais les couper à l'extrémité de leurs queues, qui doivent être conservées entieres, parcequ'elles nourrissent les yeux qui pousseront aux tailles de l'année suivante.

15. Il faut, à la taille qui se fait avant la premiere sève, retrancher les longs bois de l'année précédente, ravaler les tailles qui ont produit plusieurs bourgeons, sur le plus bas, ou sur les

deux plus bas de leurs bourgeons, et tailler ces bourgeons à une longueur convenable à leur force.

Lorsqu'au dessous des anciennes tailles, il naît de beaux bourgeons gourmands, ou de faux bois, on les ravale sur le vieux bois, et ils servent à rajeunir la Vigne.

16. Les Ceps qui se plantent en contre-espalier, ou en planches, pour être attachés à des échallas, se plantent à 4 pieds de distance, ou environ, l'un de l'autre, afin qu'ils puissent jouir de l'air et du soleil.

Ceux qui se plantent en espaliers ou contre espaliers garnis de treillages, se placent à 25 où 30 pieds de distance. On forme de chaque côté du Cep, une branche principale, que l'on dispose horisontalement à 6 ou 8 pouces au dessus de la platebande; d'année en année on alonge ces branches en taillant leur dernier bourgeon à une longueur de 2 ou 3 pieds, suivant sa force. De 2 en 2 pieds, ou environ, on conserve un oeil au dessus, (et on ébourgeonne tous les autres) dont il sort un bourgeon qui se multiplie dans la suite par la taille; de sorte que ces noeuds garnis de bourgeons, peuvent être considérés, taillés et traités comme autant de ceps; mais on palisse les bourgeons le plus de côté qu'il est possible, on forme et on fait courir sur le mur, autant de branches meres paralleles que sa hauteur le permet, à une distance de trois pieds au moins entre elles; ainsi un contre espalier pourra en porter une dans le bas et une dans le haut; un mur de huit pied en portera trois, etc.

17. C'est un fort mauvais usage que de planter entre les arbres des Espaliers, des ceps de Vigne, pour les faire monter sour le chaperon, et garnir le haut du mur audessus des arbres, qui par cette espèce de couverture, sont privés des pluies et des rosées.

Variétés des Raisins.

Raisin précoce, Raisin de la Madeleine, Morillon hatif.

Cette Vigne devient moins grande que la pluspart des autres. Sa feuille est petite; les grappes et les grains, quoique nombreux, sont fort petits. Les grains ont la forme un peu alongée, la peau dure, d'un violet noir; le jus en est insipide. Le seul mérite de ce Raisin est de mûrir avant les autres.

Chasselas, Chasselas doré, Bar-Sur-Aube-Blanc.

Cette Vigne, la plus commune dans les jardins, parceque son fruit y mûrit le mieux en espalier, contre espalier, ou autrement, aux expositions du Midi, du Levant et du Couchant, produit de grosses grappes, dont les grains d'inégale grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un verd très pâle, qui jaunit ensuite et prend une couleur d'ambre. Ce Raisin est excellent.

Chasselas-Rouge. C'est une variété du précédent, dont les grains se lavent légerement de rouge d'un côté.

Chasselas = Musqué. C'est une autre variété de Chasselas, un peu plus tardive, dont le grain ne prend point une couleur d'ambre. Son eau abondante et sucrée, est relevée d'un Musc agréable.

Cioûtat, Raisin d'Autriche. C'est encore une variété du Chasselas, dont les grappes sont moins nombreuses, moins grosses et moins garnies de grains. La feuille est divisée en 5 pieces, qui sont découpées profondément, et garnies, par les bords, de dents fort longues.

Muscat Mane. La feuille de cette Vigne, de grandeur égale à celle du Chasselas, est légère= ment découpée, d'un verd plus foncé, et garnie de dents plus aigues. Sa grappe est fort alongée, très garnie de grains un peu alongés et renflés par la tête. La peau est cassante, d'un verd pres= que blanc, et ambrée; l'eau est très sucrée et musquée. Cet excellent Raisin mûrit difficilement, même à l'exposition du Midi.

Muscat = Rouge. Cette variété de Muscat mûrit mieux, parceque les grains sont moins serrés; ils sont bien arrondis, couverts d'un peau moins cassante, d'une beau rouge vif. L'eau est un peu moins musquée.

Muscat = d'Alexandrie, Passe = Longue= Musquée.

Les feuilles de cette Vigne, quoique plus pe= tites, sont découpées plus profondément que cel= les des autres Muscats. La grappe est alongée,

peu garnie de grains ovales, renflée par la tête, couverte d'un peau dure, d'un verd clair, qui se change en jaune ambré à la maturité. Mais comme il mûrit difficilement, on en fait des confitures excellentes.

Cornichon = Blanc. Sa feuille est fort grande, et peu découpée. La grappe a peu de grains, qui sont très longs, enflés par le milieu, courbés comme un Cornichon. La peau est dure, bien fleurie, d'un verd blanchâtre, qui jaunit un peu; son eau est douce et sucrée. Ce Raisin mûrit difficilement.

Corinthe = Blanc. Ses feuilles sont grandes, étoffées, couvertes d'un duvet blanc, trés peu découpées. La grappe est très alongée, bien garnie de très petits grains ronds, très fondans et sucrés. Ce petit Raisin, qui n'a point de pépins, mûrit fort bien dès la Mi = Septembre. Il a deux variétés moins estimables; l'une rouge, l'autre violette.

Bourdelas, Bordelais, Verjus. La feuille de cette Vigne est fort grande et peu découpée. Sa grappe est fort grosse et bien garnie de gros grains ovales ou oblongs, un peu enflée par la tête, couverte d'une peau très dure, d'un blanc qui jaunit dans la suite; très remplie d'eau agréable. Avant que le grain ait sa grosseur, on en exprime le Verjus, qui est d'un grand usage dans la cuisine; ou, avant qu'il soit mûr, on le met en confitures, qui sont excellentes.

Il a trois variètés ; une à très gros grains, qui lui est prèférable. Une à fruit noirs, et une à fruits rouges, dont la couleur n'est pas agréable à l'oeil. Ils s'emploient aux mêmes usages.

Quand à la maniere de conserver les Raisins, surtout les Chasselas, voyez chapître 20, récolte des fruits, page 133.

SECONDE PARTIE,

LES LÉGUMES ET LES PLANTES POTAGÈRES.

Chapitre I.

Maniere de préparer la terre.

Si les arbres, qui étendent leurs racines pour aller chercher au loin la nouriture qui leur est nécessaire, ont besoin d'une terre défoncée, meuble et divisée par de bons labours; à plus forte raison les légumes et les Plantes potagères, qui sont plantées ou semées fort près les unes des autres, et garnies de racines extrêmement nombreuses et fines, qui épuisent et effritent le terrein où on les place, et où souvent on fait deux ou trois récoltes chaque année; à plus forte raison, di-je, est-il nécessaire de bien labourer, diviser et garnir d'engrais, les carrés d'un Jardin potager.

1. Il faut donc que les labours rendent la terre meuble, déliée, légère, et facile à être pénétrée par la chaleur et l'humidité, qui sont les deux grands agens de la végétation; ils augmentent et entretiennent la fertilité en mettant dessous les parties de dessus, qui ont été comme cuites et bénéficiées par le soleil, en ramenant

dessus les parties de dessous, chargées de sels, qui s'y sont précipités à une profondeur à laquelle les racines des plantes pénètrent rarement, afin qu'ils soient divisés et perfectionnés.

2. Les labours ont pour objet de détruire les mauvaises herbes en les enterrant avec les graines qu'elle ont répandues sur la surface du terrein, afin qu'en se pourrissant elles fournissent de nouveaux sels, au lieu de dévorer les sucs nécessaires aux bonnes plantes.

Les terres légères et sèches doivent être labourées très profondément avant l'Hiver, afin que les eaux des pluies et des neiges les pénètrent fort avant, et corrigent leur défaut d'humidité; pendant l'Eté il ne faut les labourer que dans les tems de pluies, ou, si l'on est obligé de le faire par un tems sec, il faut les arroser aussitôt abondament. Les labours sont aussi nécessaires pour faire pénétrer l'eau des pluies qui glisseraient sur un terrein sec et battu, au lieu de le pénétrer à fond.

Il ne faut au contraire, donner aux terres fortes, Compactes, froides, humides, qu'un léger labour vers la fin d'Octôbre pour les dresser et faire périr les mauvaises herbes. Mais au Printems, lorsque la saison des pluies est passée, et dans l'Eté, lorsque le tems est le plus sec, on ne peut les labourer trop profondément ni trop fréquemment, afin de les rompre, les diviser, y faire pénétrer la chaleur, et en faire évaporer l'humidité trop abondante, outre les grands la=

bours, il faut souvent leur en donner de petits, les biner, les serfouir, pour entretenir au moins leur surface meuble, prévenir ou remplir les fentes et les gerçures auxquelles elles sont sujettes, et qui laissent passer le hâle jusqu'au racines des plantes et des arbres.

Il faut aussi labourer convenablemeut à chaque espèce de plante, dont les unes, telles que l'artichaud, l'oseille et les grosse raciness, demandent beaucoup plus d'humidité que l'asperge, les pois, les haricots, etc.

Lorsqu'on laboure aú pied des arbres, il faut bien prendre garde d'offenser leurs racines en enfonçant la bèche trop profondément, surtout au pied du Prunier et du Cerisier.

Si l'on n'a pas pû labourer quelque tems avant que les arbres soient en fleur, il faut différer jusqu'à ce qu'ils soient défleuris et que leurs fruits soient noués; car les terres ouvertes par les labours, laissant échapper beaucoup plus de vapeurs que celles qui sont fermes et plombées, les fleurs attendries et humectées par ces vapeurs, sont ruinées par la moindre gelée blanche qui les surprend dans cet état, et qui sont très fréquentes au commencement du Printems.

Si on laboure au pied des cerisiers et des pruniers dont les racines courent presque à fleur de terre, et qu'il ne vienne pas de pluie, la terre se déssèchant ne peut fournir la nourriture abondante qui est nécessaire à la grande quantité de fruits dont il sont chargés et au développement de leurs feuilles et de leurs bourgeons.

2. Les labours étant insuffisans pour soutenir la fertilité de la terre, il faut lui donner des engrais pour lui rendre les sels dont elle est épuisée. Les fumiers consommés et pourris sont les engrais les plus connus, mais il faut donner à chaque espece de terre, ceux qui lui conviennent, ainsi qu'aux différentes especes de plantes.

3. Le fumier de cheval est propre à corriger les défauts des terres compactes, froides et paresseuses; s'il n'est pas encore assez chaud, il faut lui substituer le crotin de Mouton, ou dumoins en mêler un peu. Les vuidanges des latrines, consommées pendant deux ou trois ans, au point de n'avoir plus aucune odeur, feraîent encore plus d'éffet.

3. Le fumier de vache, qui est gras et onctueux, convient aux terres légères et chaudes, dont les parties ont besoin d'être liées et rapprochées, pour conserver de la fraîcheur et de l'humidité.

4. Il ne faut pas trop enterrer les fumiers; afin de ne pas les rendre inutiles en les enfonçant hors de la portée des racines des plantes.

5. C'est immédiatement avant l'Hiver que l'on doit fumer les terres; on donne un labour profond, on étend le fumier dessus et on le laisse passer l'hiver en cet état; après l'Hiver on donne un labour moins profond, pour enterrer le fumier. Cependant je préférerais de l'enterrer aussitôt qu'il est répandu afin que les sels ne puissent s'évaporer; d'ailleurs, après un Hiver humide, si

le fumier est resté répandu sur la terre, elle se trouve si grasse, qu'il est très difficile de la labourer.

6. On doit renouveller plus ou moins souvent les engrais, à proportion de la bonté des terres et des récoltes qu'on leur fait produire, un terrain qui ne rapporte qu'une fois par an, n'a pas besoin d'être autant ni si souvent fumé, que si chaque année plusieurs especes de légumes y étaient semés ou plantés successivement, ou qu'il n'eut jamais de repos, comme presque tous les jardins, surtout des Jardiniers de profession.

Cependant il faut prendre garde de donner du fumier aux légumes qui le craignent et j'aurai soin d'en prévenir à chaque espèce de plante.

En général les arbres et beaucoup de légumes préfèrent la terre neuve aux fumiers; Les gazons pourris, les boues des rues, vieilles et consommées, profitent et durent beaucoup plus que les fumiers, et donnent un bien meilleur goût aux fruits et aux légumes.

CHAPITRE II.

Maniere de faire les Couches.

Dans un jardin bien cultivé et où l'on veut surtout se procurer des primeurs et des plantes qui demandent beaucoup de chaleur, il n'est pas possible de se passer de couches; mais la plupart des Jardiniers les font très mal et ne les recouvrent que d'une mince épaisseur de terreau,

qui n'est presque que de la paille consommée, et qui ne donne aucune saveur aux plantes.

1. Les couches doivent être établies dans un endroit sec et chaud, un peu élevé, pour que l'eau des pluies ne puisse y séjourner; bien exposé au soleil, défendu des vents par des murs ou des abris; enclos et fermé, pour qu'il n'y entre que peu de monde; accompagné de quelque bâtiment nécessaire pour serrer les paillassons, les cloches et outils; enfin peu éloigné de l'eau pour les arrosemens.

2. On fait des couches depuis le mois de Novembre jusqu'en May; les premières prolongent la jouissance des plantes; et les secondes l'avancent de beaucoup. Cette ressource s'emploie selon les besoins, l'utilité et l'agrément du cultivateur.

3. Le fumier neuf pour les couches, est de la paille qui n'a servi de litière aux chevaux que pendant une ou deux nuits; en le prenant plus vieux, il perd sa force et la durée de sa chaleur. Celui des Mulets et des Anes, est aussi bon et même plus chaud.

4. Quand à la manière de faire les couches, il faut 1° en marquer la place en longueur et largeur, et déposer dans sa longueur un rang de hottées, ou brouettées de fumier sortant de l'écurie, que l'on étend bien en l'épanchant avec la fourche, et que l'on foule en marchant dessus partout également. On fait ensuite de même, un second, un troisième et autant de lits qu'il est nécessaire pour former

la couche entière, dont la hauteur se règle sur la saison plus ou moins froide où on la fait. C'est de la qualité du fumier et de la régularité avec laquelle on dresse la couche, que dépendent son succés, sa durée et son uniforme abaissement; en arrangeant chaque lit de fumier, il faut avoir soin de retrousser la paille de chaque côté de la couche, de maniere que les bouts se trouvent en dedans, et que le tour soit propre et alligné au cordeau.

5. Si le fumier est sec, on donne à la couche une mouillure avec un arrosoir à gerbe; mais s'il a suffisament d'humidité pour exciter la fermentation et la chaleur, il ne faut pas la mouiller, parcequ'étant arrosée, elle s'échaufferait plus promtement, mais sa chaleur durerait moins longtems.

6. Lorsque la couche est finie on la couvre de deux ou trois pouces de terreau fin de vieilles couches, ou de terre meuble, et on la laisse échauffer; si elle doit être garnie en entier de terreau, on peut lui donner sur le champ toute son épaisseur, qui varie selon les plantes que l'on veut semer ou placer dessus.

7. Lorsque la grande chaleür est passée et qu'on peut soutenir la main enfoncée dans la terre de la couche, sans se brûler, il faut la dresser, en plaçant sur les côtés, à deux ou trois pouces du bord, une planche large de huit à dix pouces, que l'on soutient ferme, et contre laquelle on approche de la terre ou du terreau que l'on foule bien avec la main pour le rendre solide. On continue cette opération tout autour de la

couche, ensuite on remplit le milieu et on dresse bien le tout au râteau.

8. Si l'on se sert d'un chassis vitré, il faut en placer la caisse sur la couche avant de la couvrir, et la remplir ensuite de terre ou de terreau à une hauteur convenable, en pressant contre la caisse, de façon que l'air ne puisse pénétrer.

9. La hauteur que l'on doit donner au fumier des couches, doit avoir trois pieds, depuis la mi-Décembre jusqu'à la mi-Février, avec une largeur de trois pieds seulement, pour pouvoir facilement les réchauffer au besoin.

À mesure que la saison avance, on diminue la hauteur du fumier, et on augmente sa largeur; de manière qu'à la fin d'Avril, un pied de fumier suffit, et on peut donner quatre pieds de largeur.

10. Dans la saison froide, il faut un peu incliner au Midi la surface des couches pour les faire jouir de toute l'influence de rayons du soleil.

11. Le terreau pur de vieilles couches, ne sert sur les nouvelles, que pour y placer des pots que l'on veut échauffer; mais les plantes que l'on veut semer ou repiquer, demandent une terre préparée propre à leur donner de la saveur. Cette terre, dont la composition varie, se prépare au moins six mois ou un an avant d'en faire usage; j'indiquerai celle dont on doit se servir, en traitant de la culture de chaque plante.

12. Lorsque la chaleur d'une couche diminue, dans un tems où l'on a besoin de chaleur, il faut former à l'entour un réchauf de deux pieds de largeur, sur une hauteur qui surpasse un peu celle de la couche, avec du fumier neuf. S'il y a plusieurs couches, l'une à côté de l'autre, ce réchauf se fait entre deux, et n'a pourlors besoin que d'un pied de largeur. Ce nouveau fumier, en fermentant, communique sa chaleur à la couche, c'est pourquoi il faut le renouveller aussitôt qu'il paraît se réfroidir, soit en le remaniant avec du fumier neuf, soit en le changeant en entier.

13. À la fin de chaque Automne, on détruit toutes les couches et on en amoncèle les matériaux, afin de les faire consommer ensemble. Le terreau en est très-bon pour ameublir les terres, pour couvrir les semences en pleine terre, et les préserver du hâle, des déssèchemens, des petites gelèes, et pour favoriser leur sortie de la terre, quand elles sont germées.

14. Au lieu de dresser les couches sur la surface du terrein, on peut, dans les lieux secs, les enterrer à une certaine profondeur que l'on creuse dans les dimensions convenables; c'est ce qu'on appelle des *Couches sourdes.*

La fouille doit avoir un pied de profondeur et sept pieds de largeur, sur une longueur à volonté. Sur cette largeur de sept pieds, si l'on donne quatre pieds à la couche, il restera un pied et demi de chaque côté pour les réchaufs.

On place les terres de la fouille autour de la tranchée, en les foulant, ce qui augmente la profondeur, d'environ six pouces, et lui donne par conséquent un pied et demi.

15. Pour entretenir long-tems la chaleur des couches, on peut, en faisant une couche de quatre pieds de largeur, dans une tranchée de cinq pieds, remplir avec du tan, le demi pied de vuide qui restera tout autour. Par ce moyen il n'y aura pas besoin de réchauf, parceque le tan attire l'humidité superflue du fumier et prolonge sa chalenr.

16. On fait de fort bonnes couches, qui conservent long-tems leur chaleur, avec des feuilles d'arbres, ou mieux, de la bruyère sèche et hachée, mêlée avec du fumier neuf, en faisant alternativement un lit de fumier et un lit de feuilles ou de bruyère. Ces couches s'échauffent un peu plus tard, mais leur chaleur est plus forte que celle de fumier seul.

17. Les soins du Jardinier doivent être continuels, lorsque les couches sont en activité; un instant peut lui faire perdre le fruit de plusieurs mois de travail; voici donc ce qu'il a de plus important à faire.

1°. Il faut procurer aux couches une chaleur modérée, mais égale et soutenue. Le trop grand chaud, comme le trop grand froid, fait fondre et périr les plantes. 2°. Les préserver du froid, en tenant les chassis fermés et même couverts

de paillassons pendant les nuits et les tems ru= des, et les cloches bornées, c'est=à=dire, garnies de paille tout autour et couvertes de litière ou de paillassons. 3°. Leur donner de l'air toutes les fois qu'il n'est pas trop froid. 4°. Jetter quand il en est besoin, sur les cloches ou sur les vitra= ges, un peu de paille, ou un canevas, pour rompre les rayons du soleil qui sont quelquefois à craindre dès le commencement de Mars, quand le Ciel est serein. 5°. Sarcler, bîner et serfouir la terre des couches pour la tenir propre et meuble. Cette opération se fait mieux avec la main ou une petite houlette en prenant garde de blesser les racines des plantes. 6°. Arroser de tems en tems; mais toujours le matin vers huit ou neuf heures, depuis le mois de Février jus= qu'en Avril, et toûjours se servir d'eau qui ne soit pas crûe, c'est=à=dire, sortant d'un puit ou d'une fontaine, et trop froide. Un Jardinier at= tentif. doit même en faire chauffer, pour mêler dans les arrosoirs, sur=tout pour les Melons, et pour hâter ses primeurs.

CHAPITRE III.

Manière de semer.

Pour semer avec succès, outre la manière de préparer la terre, dont j'ai parlé, il faut que les graines soient parfaitement mûres, qu'elles soient semées clair, pour qu'elles ne s'effilent pas, et qu'elles soient enterrées à une profondeur con= venable à chaque espèce.

Les plus grosses semences, telles que les fê=ves de marais, les amandes, etc. ne doivent pas être couvertes de plus d'un pouce ou deux de terre.

Les autres graines s'enterrent à une profon=deur proportionnée à leur grosseur. Ne la cou=vrant point trop on emploie moins de graines, parcequ'elles lèvent toutes, et que le plant est très vigoureux. Mais si on les enterre trop peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité néces=saire pour les faire germer. En les couvrant de terreau, on préserve la terre du dessèchement; la petite plante naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil, elle jouit de l'air et s'ouvre aisément un passage au travers de ces matières meubles et légères.

On sent qu'il faut couvrir davantage les grai=nes dans une terre sèche et légère, que dans une terre humide et compacte.

Si l'on sème sur couches, il faut qu'elles soient chargées de terre; dans le terreau pur, le plant fait des racines trop faîbles pour pouvoir se sou=tenir ensuite en pleine terre. Cependant c'est la méthode de la pluspart des Jardiniers, qui n'emploient sur leurs couches que du terreau fin et dessèché, dans lequel ils sèment très=épais, pour se procurer davatange de plant dont la tige effilée et les racines extrêmement déliées ne peu=vent réussir à la transplantation en pleine terre.

Pour les graines fort menues, telles que celles

de fraisier, de pourpier, etc. il faut bien dresser, unir et ameublir la terre; lui donner une bonne mouillure, y répandre aussitôt les graines et tamiser par-dessus, un peu de poussière, ou de terreau fin, qui à peine cache les graines; jetter par dessus un paillasson, un peu de litière, ou mieux de la mousse, de deux à trois doigts d'épaisseur; au travers de cette couverture, sans la retirer, donner de tems en tems quelques petits arrôsemens, pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paraître, on retire les couvertures, mais on l'abrite contre le soleil, et on le mouille souvent jusqu'à ce que toute la graine soit levée.

CHAPITRE IV.

Manière de construire les Chassis pour les Couches.

On a inventé différentes manières de construire les chassis, dont je vais donner celles qui m'ont paru les plus avantageuses.

J'ai appris comment on doit arranger les différens matériaux dont on se sert pour faire les couches chaudes, telles que les fumiers, feuilles d'arbres, bruyère hachée, tan, etc. le tout bien arrangé par lits, et foulé avec les pieds, principalement sur les bords. Ces couches étant dressées de 18 pouces à 3 pieds de hauteur, suivant la saison plus ou moins froide ou chaude, et élevées de 6 à 7 pouces de plus au Nord qu'au Midi, pour mieux les faire jouir des rayons du

soleil ; on ne doit pas poser les chassis dessus aussitôt qu'elles sont finies, comme le font, mal-à-propos, beaucoup de Jardiniers. Cette méthode est vicieuse, en ce que toutes les vapeurs qui s'élèvent en abondance pendant les premiers jours, s'attachent aux vitrages des chassis, et ternissent les verres. Il faut donc seulement couvrir la couche de paillassons, pendant les premiers jours, pour la préserver des pluyes ; lorsqu'elle a jetté son grand feu et que la main plongée dedans, peut en soutenir la chaleur, on pose dessus, l'encaissement, ou le tour de planches, qui doit soutenir les vitrages, et on garnit le dedans d'une épaisseur suffisante de terre composée, selon les plantes que l'on a à élever, en l'appliquant fortement contre la caisse en dedans, afin que l'air ne puisse y pénétrer.

La première espèce de chassis et la plus commune, représentée Planche 9, fig. 10. consiste en un tour de caisse large de 3 pieds, long de 12, haut de 8 à 10 pouces par devant et de 18 à 20 par derrière. On le construit avec de bonnes planches de chêne, de 18 lignes d'épaisseur, et faisant d'une pièce, la longueur entière du chassis. Les angles doivent être assemblés solidement en queue d'aronde, comme, *a, a, a, a*, et maintenus par de bonnes équerres de fer. On place à queue d'aronde, sur les bords supérieurs du devant et du derrière, des traverses, *b, b*, de 3 pouces de largeur sur 2 pouces d'épaisseur avec une cannelure dans le milieu, pour écouler les eaux des pluies ; on les place à 3 pieds l'une de

l'autre, et on les maintient per dessous avec de petites tringles de fer, pour les empêcher de se tourmenter. On pose, sus ces traverses, les panneaux qui doivent recevoir les vitrages ; leur assemblage doit être fait d'un cadre de 3 pouces de largeur sur 18 lignes d'épaisseur On les garnira dans leur longueur, de 2 petits bois de 2 pouces carrés, maintenus par dessous de quelques petites tringles de fer, *c*, *c*, qui tiennent lieu de traverses et qui les empêchent de se gauchir. Les bords intérieurs des cadres et des petits bois, doivent être creusés d'une petite feuillure pour recevoir les carreaux de verre qui doivent être posés en recouvrement par la partie d'en bas, comme *d*, *d*, *d*, *d*, et garnis de mastic de vitrier. Au milieu des traverses d'enhaut et d'enbas des panneaux, on met une poignée de fer, *e*, *e*, ou de bois bien assujettie, pour les soulever ou les baisser à volonté. On les empêche de glisser par le moyen d'une tringle de bois, *f*, attachée sur la traverse d'enbas. Ce chassis doit être peint ou ou verni avec de l'ocre jaune broyé à l'huile de lin ou de chenevi et recouvert de deux couches de blanc de céruse également broyé à l'huile.

Ou bien on mêle lentement et à petit feu, une demie bouteille d'huile de lin, six livres de poix résine et une livre de brique pilée et passée au tamis fin, et on applique cette composition toute chaude sur toutes les faces du bois par un grand soleil, et lorsqu'elle est bien séche, on peint à l'huile pardessus ; il est bon d'observer que le bois dont on construit les chassis, doit être parfaitement sec, avant de l'employer.

Tous les jours il faut soulever un peu les panneaux pour dissiper les vapeurs de la couche et donner de l'air aux plantes, qui, sans cette précaution, s'alongeraient et s'amaigriraient extrêmement.

Lorsque l'air du dehors est très froid, il faut mettre sur l'ouverture que l'on a donnée au chassis, des paillassons ou quelqu'autre chose qui préserve les plantes d'un courant d'air trop direct. Pendant les nuits du Printems, jusqu'en May, il faut couvrir les vitrages avec des paillassons plus ou moins épais, selon le degré de froid.

Lorsqu'on arrose, il faut se servir d'eau dégourdie et non de celle que l'on vient de tirer d'un puit ou d'une fontaine, et qui est pernicieuse aux plantes. On peut faire chauffer de l'eau au soleil, en plaçant les arrosoirs contre un mur au midi, ou mettre sur le feu une grande chaudière, qui servira pour huit ou dix arrosoirs. Pendant tout le Printems, il ne faut arroser que vers les 9 heures du Matin, et jamais le soir.

À mesure que les plantes grandissent et s'approchent du vitrage, il faut en élever la caisse en plaçant dessous des morceaux de bois ou des torches de paille, sans quoi le verre brûlerait le dessus des plantes qui le toucheraient. Il faut prendre garde de soulever cette caisse bien également en la soutenant par-tout de manière à l'empêcher de se tordre ou se tourmenter, ce qui ferait bailler les panneaux et donnerait entrée au froid. À mesure qu'on l'élève, il faut avoir

soin de fermer ou boûcher exactement toutes les ouvertures que le soulèvement pourrait occasionner, en *y* fourrant du fumier ou du terreau gras.

2. Mais voici un moyen plus sûr et plus facile pour éviter les inconvéniens attachés à cette espèce de chassis.

Faites un cadre avec de la membrure de bois de chêne, de 5 ou 6 pouces de largeur sur 3 pouces d'épaisseur. Placez dessus, à tenons et mortaises, en queue d'aronde, les traverses à 3 pieds de distance, comme au chassis précédent. Placés ce cadre sur de bons piquets de coeur de chêne, enfoncés en terre, bien alignés et nivelés dans leur longueur, à 5 ou 6 pieds de distance l'un de l'autre, élevés audessus du sol, de 3 pieds par devant et de 4 à 5 pieds par derriere, si vous faites la couche dans la saison encore froide, ou de 2 pieds seulement par devant et de 3 pieds par derriere, si la saison est plus avancée; c'est à dire qu'il faut leur donner une hauteur proportionnée à celle du fumier, ces piquets soutiendront toûjours le cadre à la même hauteur, à mesure que la couche s'abaissera, et par ce moyen, les plantes, en grandissant, s'éloigneront suffisament du vitrage; ensuite ce cadre sera moins sujet à se pourrir, parcequ'il sera garni, endedans, de vieilles planches qui l'empêcheront de toucher au fumier ni à la terre même de la couche. S'il se trouve quelques petites ouvertures, par où l'air pourrait pénétrer, on les bouchera avec de la mousse.

Il faut peindre ou goudronner ce cadre, comme celui du chassis précédent, on place dessus, les vitrages, comme il a été dit.

Lorsque la couche est refroidie, ou que sa chaleur diminue trop, on fait des réchaufs en dehors, comme je l'ai indiqué à l'article des couches.

Lorsqu'on veut élever sous chassis, des plantes étrangeres, qui y réussissent souvent mieux que dans les serres chaudes, mais qui demandent une hauteur de vitrage plus considérable, on donne, au chassis, la forme d'un triangle, dont les montans sont attachés solidement sur le cadre et sur un faîte, comme on le voit Planche, 9, *fig.* 12, et à la même distance que ceux du chassis précédent, pour recevoir, du côté du Midi, des panneaux vitrés entierement, et, du côté du Nord, des petits panneaux vitrés dans le dessus, et dans le bas, des volets de bois; quelques-uns des petits panneaux vitrés du dessus, doivent s'ouvrir et se fermer à volonté, du haut en bas, par le moyen de charnières et de tourniquets, afin de pouvoir laisser tomber les pluyes douces sur les plantes, au besoin; les bouts de ce chassis sont formés par des panneaux à petits bois garnis de verres, comme on le voit en, c, *fig.* 13.

Onpeut donner à cette espece de chassis, plus ou moins de hauteur, en allongeant le triangle; on peut aussi donner plus de longueur aux panneaux du midi, en raccourcissant le côté du Nord; cela dépend du goût du cultivateur.

3. Lorsque l'on veut se procurer un chassis d'une construction peu dispendieuse, on forme les panneaux d'un simple cadre, de longueur et de largeur convenable pour l'emplacement qu'ils doivent occuper, avec les feuillures et fermetures nécessaires pour bien se joindre entre eux; on tend, sur ces cadres, des rangs de ficelle en long et en large, aulieu de petits bois; on peint bien le tout de 3 couches de couleur à l'huile, ensuite on colle du papier sur le côté du dehors et en retournant le cadre, on enferme les ficelles en collant des bandes de papier par dessous, de maniere que le vent ne puisse rien enlever; lorsque la colle est parfaitement sèche, on frotte tout le papier, pardessus et pardessous, avec de l'huile d'olive ou de Navette, ou autre, sans couleur, avec un pinceau doux; on fait cette operation au soleil, afin que l'huile pénètre bien tout le papier, pour le mettre à l'épreuve de la pluye; ce chassis est meilleur pour les Melons, les semis et les boutures, que ceux de verre auxquels il est préféré par Miller célèbre auteur Anglais, très connu par ses talens pour l'art des Jardins.

4. Voici une 4.me manière de construire un chassis très solide, et sous lequel on peut élever des *Ananas* ou autres plantes étrangères.

Creusez une fosse de longueur à volonté, sur 6 pieds de largeur et 3 ou 4 de profondeur. Construisez alentour de cette fosse, un mur de moilon dur, d'environ un pied d'épaisseur, jusqu'à la hauteur de la surface du terrein, moins

quelques pouces, sur cette espèce de fondation, ajoûtez un mur en brique de 10 à 12 pouces d'épaisseur du côté du Nord, et de 8 pouces du côté du midi et aux deux extrémités; élevez ce mur d'un pied plus haut que le terrein, au Midi, et deux pieds et demi au Nord; ceux des bouts seront en pente proportionnée.

Sur tout le tour de ces murs vous poserez une plate-forme ou cadre dans lequel vous assemblerez des montans larges de 3 pouces sur 2 pouces et demi d'épaisseur, pour poser dessus, des panneaux vitrés, en recouvrement; ces panneaux se font en deux parties, dont l'une s'ouvre par derriere et l'autre pardevant, parcequ'ils seraient trop lourds, si on les faisaient tout d'une pièce, et on peut ouvrir une partie seulement, ou les deux parties des panneaux, par le moyen d'une fiche, comme, *d*, qui les lie ensemble.

Pour faire la couche dans l'intérieur des murs, on commence par mettre dans le fond, un pied d'épaisseur de bruyeres, de feuilles sèches ou autre matieres qui puissent s'échauffer et pomper l'humidité de la couche dont le surplus se fait, à l'ordinaire, avec du fumier et du tan, comme il a été dit à l'article des couches.

Lorsqu'on veut élever des Ananas ou plantes étrangères sous ce chassis, on peut construire, à l'une des extrémités, un petit fourneau avec un tuyau de chaleur dans les murs, ou un tuyau de grais qui se posera sur une retraite pratiquée en dedans des murs, sur laquelle il sera retenu

par des crochets de fer. Les emboitures de ce tuyau seront garnies d'étoupe et de terre grasse corroyée, pour empêcher la fumée de s'échapper. Ce tuyau pourra faire le tour de la couche, mais les 8 ou 10 premiers pieds près du fourneau, seront construits en brique, parce que les tuyaux de grais ne pourraient résister à la grande chaleur.

On peut faire des chassis de plusieurs autres manières; l'essentiel est, 1. de les construire solidement; 2°. de les faire fermer exactement, toutes les fois qu'ils doivent l'être par les tems froids et pendant la nuit, afin d'éviter les vents coulis qui peuvent perdre, en un instant, toutes les plantes d'une couche, 3. qu'ils puissent s'ouvrir et se fermer devant et derrière, afin de pouvoir soigner et cultiver la couche avec facilité, et la faire jouïr au besoin, de l'influence de l'air et de la pluie, 4. que le cadre sur lequel sont posés et jouent les panneaux, soit posé, d'une maniere fixe, sur des poteaux ou piquets.

T. I. POTAGERS.



CULTURE
DES
LÉGUMES et des PLANTES POTAGÈRES,
PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

ABSYNTHE, *Absynthium*.

1. *La grande Absynthe.* Cette plante se cultive pour son utilité; elle subsiste en pleine terre, même dans les Hivers les plus rudes, pendant quinze à dix = huit ans.

2. *Petite Absynthe.* Toutes ses parties sont beaucoup moindres que celles de l'autre; elles se multiplient chacune de pieds éclatés et enracinés, plus facilement que par les semences. Tout terrein et toute exposition leur conviennent.

AIL. *Allium*.

1. *L'Ail commun* est une plante bulbeuse vivace par ses tubercules qui ne sont adhérentes à la bulbe ou tête, que par leur base.

2. *L'Ail d'Espagne* ou *Rocambole*, dont le dessus de la tige porte un bouquet de petits tubercules ronds, qui tiennent lieu de graines.

Au Printems on peut semer, dans toute sorte de terre, la graine d'Ail commun, et planter les petites Rocamboles d'Espagne. Mais il est plus

expéditif d'éclater les tubercules, ou séparations des têtes et de les planter en Mars, en bordures ou en planches, à quatre pouces de distance, et un ou deux pouces de profondeur. Chaque partie produit une tête, dès la même année, au lieu qu'il faut deux ans aux graines.

Les Aulx étant arrachés lorsque les tiges jaunissent, il faut les laisser pendant douze à à quinze jours exposés au soleil, ou au grand air; ensuite on les lie par bottes et on les suspend en lieu sec.

Il est bon de tordre les tiges, quelque tems avant la maturité, pour faire grossir les bulbes.

Amande de terre, *Cyperus Esculentus.*

Cette plante, qui n'est connue en Allemagne, que depuis quelques années, pousse une touffe d'herbe pointue, garnie d'une côte élevée.

Ses racines, ou tubercules, par lesquelles on la multiplie, sont grosses comme des noisettes, d'un brun violet; leur peau est mince et prend, en sèchant, une couleur plus brune. Leur chair est blanche comme celle des Amandes, pleine d'un jus laiteux, doux, huileux, et d'un goût aussi agréable que celui des Amandes.

On plante l'Amande de terre au commencement de May, dans une terre sabloneuse, humide, et bien exposée au soleil. Avant de la mettre en terre, on la fait tremper dans l'eau pendant 24 heures, si elle est de l'année précédente; et pendant 2 jours, si elle est plus ancienne. On essuie chaque tubercule avec un linge avant de le plan=

ter. On les place en terre bien labourée et bien fumée, dans des raies ou sillons de 2 pouces et et demi de profondeur, éloignés de 10 pouces, et à 5 pouces de distance l'un de l'autre. Lorsque le plant est levé, on en arrache un entre deux, et celui qu'on arrache sert à remplacer ceux qui manquent. On peut retarder la plantation jusqu'en Juillet, et l'avancer dès le mois de Mars, en semant sur couche, pour repiquer en pleine terre. Il ne s'agit plus que de les sarcler et les butter comme les pommes-de-terre. La récolte se fait par un tems sec, au commencement d'Octobre, avant les froids. Les fruits ne poussent en terre, que de quatre pouces de profondeur, il est facile de les tirer; alors on les nettoie, on les lave, et on les sèche à l'air et au soleil, en les retournant de tems en tems. On les serre dans des caisses, ou des barrils, pour les préserver des souris qui les aiment beaucoup.

Cette Plante passe pour avoir un grand nombre de qualités, notamment celle de remplacer le Café des Indes; mais ces détails sont étrangers à la partie que je traite.

ANIS, *Anisum.*

L'Anis dure deux années; sa graine se sème au Printems, en planches, ou mieux en bordures, dans une terre légère, bien labourée et arrosée de tems en tems, jusqu'à ce que la graine soit levée; il faut éclaircir le plant, lorsqu'il est fort, le sarcler et l'arroser dans les sécheresses.

Au mois d'Août, lorsque la graine est mûre, on coupe les tiges contre terre, on les expose quelques jours au soleil, ou bat la graine que l'on conserve en lieu sec. Les pieds repoussent et donnent une seconde récolte l'année suivante.

Arroche. *Atriplex hortensis.*

L'Arroche, Belle Dame ou Follette. Plante annuelle, qui monte en graine aux premières chaleurs, et n'est par conséquent pas d'un long usage. Comme ses graines se détachent facilement, dès qu'elles commencent à tomber, il faut couper la tige et l'exposer quelques jours au soleil, pour faire mûrir les autres.

En Mars, il faut semer clair la graine d'Arroche; elle lève promptement et réussit en toute sorte de terrein, s'il est cultivé.

Artichaut. *Cinara hortensis.*

1. *L'Artichaut verd*, produit pendant trois ou quatre ans. C'est celui qui porte les plus grosses têtes dont les feuilles, ou plutôt les écailles, sont quelquesfois arrondies et raccourcies, et souvent terminées en pointe très aigue.

2. *Artichaut blanc.* Il est distingué du précédent par sa tête, qui est très petite, et dont les écailles d'un verd très pâle, sont armées de pointes piquantes. Son seul mérite est d'être précoce; il est fort difficile sur le terrein et la culture.

3. *Artichaut rouge.* Ses têtes sont petites, mais elles sont excellentes à manger crues, lorsqu'elles sont aux deux tiers de leur grosseur. Les écailles du dehors sont d'un rouge pourpre, celles du dedans sont jaunes.

4. *Artichaut violet.* Sa tête est de moyenne grosseur, plus alongée que celle de l'Artichaut vert, et aussi bonne.

Pour semer les Artichauts dont la graine se recueille sur les plus belles têtes que l'on tient penchées ou couvertes d'une ardoise, ou écorce, jusqu'à leur maturité, pour prévenir la pourriture; il faut labourer profondément et bien préparer la terre. On marque à trois pieds de distance en tout sens les places où l'on doit semer, et au mois de Mars on sème à chacune quatre ou cinq graines à deux ou trois pouces l'une de l'autre, et à un pouce de profondeur. On arrôse, on bîne et sarcle le jeune plant jusqu'à la fin de Mai. Alors on lève tout le plant superflu pour le repiquer ailleurs, ne laissant qu'un pied en chaque place. Ce pied étant souvent arrôsé et bien cultivé, donnera des fruits en Automne.

Pour multiplier les Artichauts par les oeilletons ou *filles*, il faut dès avant l'Hyver préparer le terrein par un labour très profond, ou mieux par un défoncement de deux pieds au moins. À la fin de Mars ou au commencement d'Avril, on donne un second labour et l'on dresse bien le terrein. À trois pieds, ou au moins à deux pieds et demi d'intervalle en tout sens, on creuse de petites fosses en échiquier ou quinconce, lar=

ges d'environ un pied et profondes de trois ou quatre pouces, que l'on remplit de terreau ou de fumier très consommé. Dans chaque fosse plantez deux oeilletons, ou *filles*, à cinq ou six pouces l'un de l'autre, pour en arracher un après la reprise de l'autre. Mettez un peu de fumier autour pour entretenir la terre fraîche et meuble. Arrôsez aussitôt amplement et entretenez tous les deux ou trois jours, à moins qu'il ne pleuve, jusqu'à ce que le plant soit bien repris. Si vous voulez faire porter les oeilletons l'Automne suivante, il faut bien les arrôser pendant l'Été. Il faut choisir les oilletons les plus beaux et les plus sains pour planter. On coupe à trois ou quatre pouces du talon ou racine, les plus grandes feuilles et on ne conserve que les jeunes. On retranche du talon toute la partie dure par laquelle il tenait à la souche et on ne lui laisse que la partie tendre qui pousse plus facilement des racines. 2. Il ne faut enterrer que le talon des oeilletons; s'ils sont plantés trop bas le coeur pourrit. 3. Si vous plantez par un tems sec et chaud, il faut donner de l'ombre aux plantes pendant dix ou douze jours. Un pot cassé en partie, une cloche de paille, un peu de bruyère, etc. suffisent pour celà.

Comme l'Artichaut craint le froid et, surtout, l'humidité de l'Hyver, il faut dès le commencement de Novembre, préparer des matières sèches pour couvrir tout les pieds. On peut se servir de feuilles d'arbres, de menue paille provenant des Vannures des grains ou d'autres matières qui puis=

sent se serrer de façon qu'elles ne laissent passer ni le froid ni la pluye.

Vers le quinze Novembre on retranche de chaque pied toutes les feuilles sèches ou pourries, et l'on coupe toutes les autres à sept ou huit pouces. Aux premières gelées fortes, on butte chaque pied avec de la terre prise entre les rangs et non autour du pied, afin de former une petite tranchée propre à détourner l'eau des pluyes. Enfin au mois de décembre on ajoûte pardessus la butte de terre, un amas de feuilles ou de menues pailles, sur lequel on place une tuile creuse ou un pot renversé pour préserver le coeur de la plante, de toute humidité, ce qui est essentiel.

Pendant les tems doux de l'Hyver, il faut donner un peu d'air aux Artichauts en les découvrant un peu du côté du Midi.

Vers le fin de Mars, si le tems est favorable, on découvre la plante par parties et successivement, en commençant par le coeur; huit jours après on ôte les couvertures, enfin les buttes de terre et on laisse reverdir les Artichauts jusque vers la fin d'Avril.

Alors il faut déchausser chaque pied jusqu'au dessous de la naissance des oeilletons; choisir les deux ou trois plus beaux de ceux qui sortent du bas de la souche; éclater ou couper tous les autres à l'endroit où ils tiennent au maître pied, sans laisser aucun reste de leur talon qui en produirait aussitôt de nouveaux. On coupe aussi le pied des vieilles tiges; on unit et l'on nettoie toute

la souche; on la regarnit de terre meuble appliquée et pressée contre avec la main; on forme autour un petit bassin ; on donne une mouillure abondante. Il faut ensuite labourer tout le terrein et arroser souvent, à moins qu'il ne pleuve.

Environ un mois après, les tiges des Artichauts s'élèvent et forment leurs têtes. On peut n'en laisser qu'une sur chaque tige principale, en retranchant les branches ; mais dans les bons terreins l'on ne supprime rien pour faire une récolte plus abondante.

Après que la tête est cueillie, il faut rompre les tiges ou les couper près de terre. Si le plant est en bon état, lorsque les oeilletons qu'il pousse après la récolte sont un peu fortifiés, on découvre de nouveau la souche et on ôte les oeilletons comme la première fois en prenant les mêmes précautions, et en mouillant fréquemment, on fait une seconde récolte en Automne.

Lorsqu'on veut détruire le plant, on diffère d'oeilletonner les plus tardifs, on ne laisse qu'un oeilleton sur chaque pied; on ne mouille gueres pendant l'Eté pour qu'il ne donne pas de fruit, et, quand il a acquis assez de force en Septembre ou Octobre, on le butte, le lie et l'empaille, comme les cardons, pour fournir des cardes qui sont préférables à celles d'Espagne et de Tours.

ASPERGE, *Asparagus*.

1° *Asperge commune.* Cette plante est plus ou moins vivace, selon le terrein et la manière

dont elle est cultivée. La tige est petite, ou au plus moyenne.

2° *La Grosse Asperge* est deux, trois et même quatre fois plus grosse que la première. On distingue celle de Hollande, de Strasbourg, de Besançon, de Pologne etc. selon les pays d'où l'on a tiré le plant ou la graine.

L'Asperge aime une bonne terre amendée par des engrais convenables; elle craint l'humidité et veut un fond qui absorbe les eaux, sans quoi elle périt.

Pour cultiver la grosse asperge avec le plus grand succès, il faut, dans un terrein léger et sablonneux, tracer des planches de longueur à volonté, larges de quatre pieds et demi, pour mettre trois rangs de pattes, ou mieux, de graines; de trois pieds pour deux rangs. Laisser entre chaque planche un intervalle de six pieds, qui donnera deux sentiers et une planche de légumes; ou de trois à quatre pieds, qui ne servira qu'à contenir les terres de la fouille.

On creuse ces planches, qu'on nomme *Fosses*, de deux à deux pieds et demi, et l'on jette la terre sur les intervalles que l'on nomme *Ados*. Si le terrein est humide, on ne doit le fouiller que d'un pied de profondeur.

Couvrez le fond de ces fosses d'une épaisseur d'un pied de fumier convenable à la qualité du terrein, ou de bruyère, de feuilles d'arbres, de vieux tan, de gazon, de boues des rues ou des chemins, de décombres de bâtimens, de vieux

bois pourris, de bourrées, fascines etc. toutes ces matieres sont bonnes, pourvû qu'elles soient consommées ou qu'elles n'aient point de chaleur. On jette par dessus six pouces des terres sorties de la fouille mêlées, si elles sont fortes et compactes, avec moitié de terreau pour les ameublir; on les dresse et on les unit au râteau. On marque en échiquier, à deux pieds de distance, en tous sens, la place de chaque pied d'Asperge. Vers la fin de Février on fait dans chaque place, une petite fosse large de quatre à cinq pouces et profonde de trois; on y seme trois ou quatre graines d'Asperge à un pouce de distance l'un de l'autre et on les couvre d'un demi pouce de terre ou d'un pouce de terreau. Lorsque le plant est levé et un peu alongé, il ne faut laisser, dans chaque petite fosse, que le plus beau pied, arracher tous les autres et remplir les petites fosses, de maniere que les racines soient à trois pouces de profondeur.

Lorsqu'on veut planter des pattes d'Asperges au lieu de les semer, on choisit ces pattes, d'un, ou au plus de deux ans, élevées en pépiniere, et on les étend, aux distances marquées cidessus, sur les engrais dont les fosses sont garnies, en jettant dabord sur chaque patte, une poignée de terre pour les fixer en place, après quoi on couvre le tout de trois pouces de terre. Cette plantation ne se fait qu'à la fin de Mars ou au commencement d'Avril.

Que les Asperges soient semées ou plantées, on ne doit faire la première récolte des unes et des

autres, que la troisième année. Mais la méthode de semer est la plus avantageuse pour la grosseur et la durée.

Jusqu'à l'Automne les jeunes Asperges, soit de plant, soit de graines, n'ont besoin que d'être bînées, sarclées et arrôsées dans les sècheresses. Au commencement de Novembre il faudra couper toutes les tiges et charger les fosses de trois pouces de terre qu'on prendra sur les ados. Au mois de Mars suivant donner un labour, et pendant l'Été bîner et sarcler. Au mois de Novembre un petit labour après avoir coupé les tiges et couvrir les fosses de trois à quatre pouces de fumier. Au mois de Mars suivant, recharger encore les fosses de trois pouces de terre, sous laquelle le fumier se trouvera enterré; de sorte que par cette dernière charge, les pattes sont couvertes de neuf pouces de terre. Les Asperges feront leur troisième pousse. On pourra couper quelques-unes des plus belles, mais on ne sera en pleine récolte que l'année suivante.

Après cela toute la culture des Asperges consistera chaque année, à couper les tiges en Novembre; retirer trois ou quatre pouces de terre que l'on jette sur les ados, afin que les pattes ne soient couvertes pendant l'Hyver, que de cinq ou six pouces; faire un petit labour; fumer tous les trois ans; au mois de Mars rejetter sur les fosses la terre que l'on en a ôtée en Automne; donner un labour; après la récolte bîner et sarcler.

Pour les Asperges communes, on ne creuse

les fosses que d'un pied ; on répand sur la sur-face quatre ou cinq pouces de fumier très-consommé, on l'enterre par un bon labour ; on sème ou l'on plante sur ce labour. Le reste de la culture est le même, mais on ne commence à récolter que la quatrième année.

Pour se procurer des Asperges pendant l'Hyver, il faut avoir des planches de deux pieds et demi ou trois de largeur au plus, séparées par des sentiers de deux pieds. En Novembre ou Décembre, ou dans les mois suivans, creuser les sentiers à deux pieds de profondeur, en jettant les terres sur les planches, et remplir ces tranchées de fumier neuf de cheval, bien foulé et marché ; couvrir en même tems les planches de quatre à cinq pouces de litière sèche et jetter par-dessus quelques paillassons pour empêcher qu'elle ne soit mouillée par la plüie ou les neiges, autrement il faudrait la jetter et en remettre de l'autre. Quinze ou vingt jours après, lorsque la pointe des Asperges commence à paraître, remanier les réchaufs avec du fumier neuf et continuer ainsi tous les quinze jours pendant la récolte, ajoûter plus ou moins aux couvertures suivant le dégré de froid. Couper les Asperges tous les deux jours. Après la récolte détruire les couches et remplir les sentiers avec la terre qu'on en avait ôtée, et laisser reposer le plant pendant deux ans sans y couper aucune Asperge.

Il est presque inutile de dire qu'il ne faut avancer ainsi les plants d'Asperges, que quand ils ont été élevés pendant quatre ou cinq ans.

Comme les Asperges qui croissent sous les couvertures, sont ordinairement toutes blanches, il faut les lier par bottes et les placer, le gros bout en bas, dans un baquet ou l'on met un lit de sable avec deux pouces d'eau par dessus. On met ce baquet près des fenêtres au Midi, dans un bâtiment, ou serre, à l'abri de la gelée; elles verdissent et s'y conservent long=tems en chan= geant l'eau. On peut ausssi enfoncer ces bottes d'Asperges par le gros bout, dans une couche chaude et les couvrir d'une cloche.

BASILIC, *Ocymum.*

Le Basilic pour la cuisine est le seul dont il soit question ici. En Février ou Mars on en sème la graine sur couche, et plus tard en pleine terre. Lorsque le plant a cinq ou six feuilles, on le repique dans une terre légère, meuble, et souvent arrôsée.

BAUME, *Balsamum.*

1. *Le Baume violet*, est une espèce de Menthe et vivace par ses racines garnies, comme le Chien= dent, de noeuds doù il sort au Printems autant de drageons, qui séparés et replantés multiplient cette plante plus promptement que ses semences. Ses tiges naissantes et toutes leurs feuilles sont d'un violet clair.

2. *Le Baume verd*, dont les tiges et les feuilles sont de cette couleur.

3. *Le Baume panaché.* Ses jeunes pousses sont d'un rouge clair panaché de violet; son odeur est moins forte que celle des autres espèces.

4. *Baume citronné ou à feuille d'ortie.* Celui-ci a une légère odeur de citron, la forme et la couleur de ces feuilles approchent de celles de l'Ortie.

Au Printems on sème les graines ou l'on repique des drageons de cette plante, dans une terre légère, fraîche, bonne ou amendée. On les enterre peu profondément, et pour en avancer la jouissance, on peut en planter quelque pieds en pots et les mettre dans une couche.

BETTERAVE, *Beta rubra.*

1. *Betterave rouge, grosse Betterave.* Sa racine doit être lisse et non divisée en plusieurs grosses racines. Lorsque ses feuilles sont nombreuses, d'un rouge vif mêlé de verd, et que la racine est marbrée de rouge et de quelque autre couleur, c'est que la plante a dégénéré et est sans qualité.

2. *Petite Betterave rouge.* Celle-ci est supérieure en qualité et a un petit goût de noisette.

3. *Betterave jaune.* Elle ne diffère de la grosse que par sa couleur. Bien des personnes la préfèrent aux autres.

4. *Betterave blanche.* Cette variété est plus tendre, mais n'a pas de goût.

On sème la Betterave, dès le commencement de Mars en terre chaude et légère, meuble ou ameublie par de bons et de profonds labours. Si la terre est forte et froide, on la sème quinze jours plus tard. On la met en planches ou en

bordures où elle ne demande d'autres soins que d'être éclaircie lorsque le jeune plant a cinq à six feuilles, de sorte que chaque pied soit éloigné de l'autre, de neuf à douze pouces. On la sarcle et on l'arrôse au besoin. Si on la sème sur couche, on la repique en planche et au cordeau, à la distance susdite, en l'enfonçant jusqu'à la naissance des feuilles, sans rien retrancher de la racine.

Au commencement de Novembre, il faut arracher les Betteraves, en tordre et retrancher toutes les feuilles, les laisser un ou deux jours à l'air, s'il ne gèle point; les bien nettoyer de terre; les enfermer dans une cave sèche, ou dans la serre, sans les couvrir de terre, ni d'autres matières, à moins qu'on ne craigne que le grand froid ne pénêtre dans le lieu où on les place.

On replante au Printems quelques-unes des plus belles racines dont la tige, qui s'élève à quatre ou cinq pieds, doit être soutenue par un tuteur jusqu'à ce que la graine soit mûre, et avant ce tems, il faut rogner les petits bouts des branches, afin de ne conserver que les graines les mieux nourries. Elles se conservent bonnes à semer, deux ou trois ans. Plus vieilles, elles dégénereraient.

BLED DE TURQUIE, *Triticum Indicum.*

1. *Bled de Turquie jaune, Bled d'Inde, Turquet, Maïs.* On ne sème cette plante que dans les grands potagers, du 1. au 15 Avril, et plus tard dans les pays froids.

2. *Bled de Turquie rouge.* Cette variété ne diffère de l'autre que par la couleur. Il y en a du violet, du blanc, du bleu et du panaché. Le jaune est préférable à tous.

Sur des bordures ou planches bien labourées, de terre bonne ou amendée par des engrais, on marque des places éloignées l'une de l'autre, de 15 à 18 pouces ; on sème dans chacune, à un pouce de profondeur, quatre ou cinq graines de Maïs ; lorsqu'ils sont levés on ne laisse que les deux plus beaux ; le plant étant à deux pieds de haut, on le butte de huit ou dix pouces avec la terre d'alentour. Dès que l'épi commence à s'enfler, il est bon de couper la tige au-dessous du bouquet d'épis qui la termine.

On confit pour l'usage de la table, les jeunes épis, lorsqu'ils ne font que de naître et qu'ils n'ont que cinq ou six lignes d'épaisseur. Il faut alors les détacher, les développer et les bien nettoyer pour les mettre dans du vinaigre blanc comme les Cornichons. Ou bien on les fend en deux, dans leur longueur et on les frit comme l'Artichaut avec une pâte. Il repousse d'autres épis successivement, pendant plus de deux mois, sous l'aisselle des autres feuilles.

BOURRACHE, *Borrago.*

La Bourrache à fleur bleue. On se sert de la fleur pour garnir les salades.

2. *Bourrache à fleur blanche, Bourrache à fleur couleur de rose.* Toutes les espèces se multiplient d'elles mêmes dans les jardins, mais

comme elles montent en graine aussitôt que la plante est formée, il faut en semer tous les mois. On coupe les tiges un peu avant la maturité pour les empècher de se répandre, et on les expose au soleil pour les faire mûrir.

BUGLOSE, *Buglossum.*

La grande Buglose à feuilles étroites et à fleur bleues, est la seule de toutes les variétés, qui se cultive dans les jardins. Elle se multiplie de graines ou de drageons que l'on seme ou que l'on plante en Mars, en terre labourée, soit en planches, soit en bordures.

On recueille la graine avec les mêmes précautions que celle de la *Bourrache.* Les fleurs s'emploient également comme garniture de salade.

CAPUCINE. *Cardamindum.*

1. *La grande Capucine, Cresson du Perou*, ou mieux, *Cresson du Mexique.* Cette plante étrangère qui est vivace dans son pays, n'est qu'annuelle en Europe. Elle grimpe et veut être placée contre un mur au Midi, ou dans une place bien abrittée.

2. *La petite Capucine*, dont les fleurs et la tige sont moitié moindres que celles de l'autre. Ces deux espèces ont la fleur en forme de Capuchon.

3. *La Capucine* à fleur double ressemble à celle du N.° 1. par la tige et les feuilles, mais sa fleur veloutée est moins haute en couleur, n'a pas la forme de Capuchon, et contient un

grand nombre de pétales. Elle ne donne point de graines.

On sème sur couche, en Mars, la grande et la petite *Capucine*, et lorsque le plant est assez fort, il faut le repiquer en bonne terre ou dans de petites fosses remplies de fumier et de terreau, aux expositions dont j'ai parlé ; le mouiller fréquemment et abondament pour le faire durer long=tems et porter beaucoup de fleurs.

La Capucine à fleurs doubles se multiplie en coupant des branches que l'on pique dans des pots remplis de bonne terre ; on les tient à l'ombre pendant huit ou dix jours sans les arroser, ce qui suffit pour les enraciner et les faire commencer à pousser. Les *Marcottes* sont encore plus promptes et plus sûres.

Pendant l'Hyver il faut les mettre dans une chambre habitée, ou dans une excellente Orangerie, mais mieux dans une serre chaude, en leur procurant le plus de soleil possible et ne les arrosant jamais. À la mi=May on les plante en pleine terre à une bonne exposition et on les mouille souvent. Ses fleurs et celles de *la grande Capucine*, servent à une fourniture de salade agréable à la vue et au goût. On confit les boutons de la *petite Capucine* comme ceux de la fleur du *Caprier* et pour les mêmes usages.

Cardon, *Cinara spinosa.*

1. *Cardon de Tours.* C'est une variété de l'*Artichaut* et il devient plus grand de tige, mais

son fruit est plus pétit. Ses feuilles sont armées d'épines fortes et très piquantes.

2. *Cardon d'Espagne.* Celui=ci se cultive plus commodément que l'autre, parcequ'il n'a point d'épines; mais il est plus sujet à monter, ses tiges sont moins épaisses, moins pleines et moins tendres.

On sème des *Cardons* en différens tems, pour en avoir toute l'année.

1. En Janvier, il faut semer sur couches, sous des cloches ou des chassis), de la graine de *Cardons.* Lorsque le plant a deux feuilles bien formées outre celles de la semence, on le repique sur une couche neuve de 9 à 10 pouces de terre et terreau passés à claie et bien mêlés; on le laisse sur cette seconde couche que l'on réchauffe au besoin, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en place. On peut semer en même tems sur la couche, des petites raves, lai=tues, etc. Il serait plus simple et plus sûr de semer dans des pots à oeillets que l'on place sur une couche et que l'on change au besoin sur d'autres pour l'avancer plus promptement.

La dernière couche se fait de fumier à demi consommé, sur une largeur de quatre pieds et demi; on la charge d'un pied de bonne terre passée à la claie avec un tiers ou moitié de terreau. Lorsque sa grande chaleur est passée, on y plante en Échiquier à deux pieds et demi de distance, les jeunes pieds de *Cardons* que l'on couvre d'une cloche, ou de chassis, jusqu'à ce

qu'ils soient bien repris. S'ils sont en pots, on les dépote et on les place sans briser ni déranger la motte et comme ils n'ont pas souffert, il n'ont pas besoin de cloches ni de chassis pour reprendre.

Pendant les jours froids et les nuits, il faut les couvrir de paillassons soutenus sur des cercles ou des petites perches. On peut semer des *Légumes* entre les *Cardons*.

Il faut souvent mouiller ce plant, tant pour l'empêcher de monter en graine que pour l'avancer. À mesure que chaque pied a acquit la force et la grosseur nécessaires, on le lie de trois ou quatre liens de paille par un tems sec; ensuite on l'empaille jusqu'à vers l'extrémité des feuilles, avec de la paille neuve ou mieux de la grande litière qu'on lie également de distance en distance avec des liens de paille ou d'ozier bien serrés. Environ trois semaines après, le *Cardon* est blanc et bon à manger; ce qui arrive ordinairement en May.

On se sert de différentes méthodes pour lier les *Cardons* de Tours sans se piquer. Les uns les serrent avec des fourches, les autres prennent des gants; mais de quelque manière qu'on s'y prenne, il faut prendre garde de rompre les feuilles, puisque leur côte est ce qu'il y a de plus utile.

On sent que pour continuer la jouissance des *Cardons* de primeur, il faut en semer sur couche depuis Janvier jusqu'à la fin de Mars.

2. Enfin vers le quinze d'Avril, pous semer

en pleine terre, il faut labourer profondément et et dresser un terrein; y espacer et garnir de petites fosses, comme il est dit ci-devant; semer dans chacune trois ou quatre graines de *Cardons* à deux ou deux pouces et demi de distance l'une de l'autre et environ un pouce de profondeur. Lorsque le jeune plant est à sa troisième feuille, on choisit le plus beau pied pour rester en place et on arrache tous les autres.

Mais comme la graine est sujette à être mangée par les vers des hannetons, la fourmi rouge, la Lisette, le Puceron, etc. Pour éviter le désagrément de ressemer, il serait à propos de se servir de petits pots dans lesquels on mettrait la graine; ces pots se placeraient autour des couches, en dehors des chassis, ou au pied d'un mur au Midi, et quand les *Cardons* auraient quatre feuilles, on les mettrait en pleine terre où ils n'auraient plus que les vers blancs à craindre, mais on peut réserver quelques pieds pour remplacer. On peut cultiver d'autres légumes entre les *Cardons*.

Jusqu'en Octobre, les *Cardons* veulent être serfouis de tems en tems et mouillés tous les deux jours par les pluies ou les arrosemens. Depuis ce tems on lie et l'on empaille successivement de huit en huit jours quelques-uns des plus beaux pieds pour les consommer trois sémaines après. Lorsque les gelées commencent, on les lie tous, sans les empailler et on les butte de sept à huit pouces.

S'il survient en Novembre quelques gelées un

peu forte, on jette dessus de la litière, du cossas de pois, etc. Enfin lorsqu'on prévoit les grandes gelées, il faut lever en motte tous les *Cardons*, les transporter dans la serre; les y planter dans du sable et leur donner de l'air toutes les fois qu'il est doux. Ils *y* blanchissent sans paille et, dans une bonne serre, il s'en conserve jusqu'en Avril.

Au défaut de serre on peut, dans un terrein très-sec, faire une tranchée profonde de trois pieds, large de quatre et longue à proportion, de la quantité de *Cardons* que l'on a. On couvre un bout de la tranchée, de deux ou trois pouces d'épaisseur de longue paille; contre ce chevet on place debout trois ou quatre pieds de *Cardons* levés en motte, de sorte qu'un pied ne touche pas l'autre; on fait un second chevet de paille sur ce premier rang de *Cardons*, contre lequel on place un second rang, et ainsi de suite, ayant l'attention de laisser le bout des feuilles à l'air, tant que le froid n'est pas assez considérable pour couvrir toute la surface de la tranchée avec de la paille et des paillassons inclinés pour empêcher les pluies et les neiges de pénétrer.

Il *y* a plusieurs autres méthodes pour conserver les *Cardons*, qu'il serait trop long de détailler; le point essentiel est de les préserver du froid, de l'humidité, et de les faire blanchir sans qu'ils pourrissent.

Pour recueillir la graine, il faut laisser quelques pieds de *Cardons* sur place, au commen-

cement de Novembre les butter et les conduire comme les *Artichauts*.

Carotte, *Daucus sativus*.

1. *Carotte jaune longue*; c'est la plus commune des jardins.

2. *Carotte jaune ronde*; elle a la forme d'une toupie alongée et supporte mieux l'Hyver que la précédente, On peut la semer en Septembre.

3. *Carotte blanche longue*; elle resssmble à la jaune longue pour la forme; elle en est seulement distinguée par sa couleur blanchâtre. Elle est plus douce au goût, mais moins tendre et plus difficile à cuire; elle résiste mieux aux gelées et aux humidités.

4. *Carotte blanche ronde*. Sa racine est en forme de toupie.

5. *Carotte rouge longue*. Sa racine est teinte de jaune orangé assez foncé; elle est fort bonne, mais moins grosse que les autres. Quoiqu'elle soit à la mode, son goût fort ne plaît pas à tout le monde.

Vers le quinze Mars, dans une terre légère et meuble, defoncée ou préparée par deux bons labours, dressée et améliorée par de bons engrais, s'il en est besoin, semez en planches ou en bordures, à la volée, mais mieux en rayons distans de cinq à six pouces, la graine de *Carotte*, après l'avoir rudement frottée entre les mains pour la détacher l'une de l'autre et rompre ses poils qui empêchent qu'elle ne s'attache à la

terre. Recouvrez la légèrement au râteau, battez un peu la terre avec le dos de la bèche, ou marchez dessus afin de l'enterrer. Criblez un peu de terreau sur la place oû elle est semée. Il faut choisir un tems sec et sans vent. Sarclez et arrosez soigneusement le jeune plant. Lorsque sa racine a environ deux lignes d'épaisseur, il faut l'éclaircir, de manière que chaque pied soit distant de l'autre de 4 à 6 pouces en tout sens. Il n'exige ensuite d'autre culture que d'être sarclé et mouillé. Il est bon d'en couper toutes les feuilles deux fois dans le courant de l'Été.

Quand le terrein est fort, compact, froid, humide, il faut semer un mois plus tard; ameublir ce terrein avec du terreau et le couvrir de terreau fin.

On arrache les *Carottes* vers le 15 Décembre ou plutôt, s'il fait trop froid; il faut les laver, les nettoyer de terre, laisser sècher et ressuyer; ensuite les ranger dans une serre ou dans une cave par tas, de façon que les bouts des racines soient en dedans et les têtes à découvert pour jouir de l'air.

On peut aussi les ranger entre des lits de paille dans des fosses creusées en terrein sec et contre un mur au Midi, et rejetter par dessus, la terre de la fouille, que l'on dresse en dos d'Ane et que l'on bat bien pour que la pluye ne puisse pénétrer dans la fosse. Par ce moyen les carottes se conservent très longtems.

On laisse en terre au jardin un certain nombre de carottes que l'on couvre de feuilles ou

de litière dans les fortes gelées, ou bien on choisit les plus belles dans la serre, et on les replante en Mars pour donner de la graine, en les mettant à un pied de distance l'une de l'autre.

Lorsque les graines veulent mûrir, il faut couper, à mesure, leurs bouquets ou parasols, et les exposer quelques jours au soleil pour les achever.

On peut semer des carottes sur couche, sous cloches ou chassis, dès le mois de Février, pour jouir deux mois et demi plutôt de cette racine.

CÉLERI, *Apium dulce.*

Le *Céleri* est une variété *d'Ache* qui n'est qu'annuelle dans nos jardins.

1. *Céleri long, Céleri tendre, grand Céleri.* Les feuilles naissent immédiatement de la souche ou tronc de la racine qui est charnue, grosse et garnie de chevelu.

2. *Céleri court, Céleri dur, Petit Céleri.*

Cette variété a les feuilles plus courtes et d'un verd moins clair que celles du *Céleri long*; elles sont plus charnues, plus nombreuses; elle est plus hâtive, moins sujette à la gelée, à la rouille et à la pourriture.

3. *Céleri plein.* Ce qui distingue cette espèce des autres, c'est que la côte de sa feuille est pleine et par conséquent plus charnue et plus tendre; mais il est sujet à dégénérer de goût et de qualités. Il veut une terre légère et bien fumée. Le voisinage des autres Céleris fait varier sa graine.

Il a une variété qu'on nomme *Céleri rouge*, agréable à la vue par quelques veines rouges dont elle est panachée.

4. *Céleri à grosse racine longue, Céleri-Rave long.* Ce *Céleri* se distingue des autres par ses feuilles qui se renversent sur terre aulieu de se tenir droites; et surtout par sa racine qui est grosse, alongée, blanche, de la forme d'un *Navet long* ou d'une grosse *Rave.* Il est de bon rapport, quoiqu'on ne fasse usage que de sa racine cuite; sa culture est simple et facile.

5. *Céleri à racine blanche et ronde.* Cest une variété du précédent

6. *Céleri à racine ronde, blanche et veinée de rouge.* C'est le plus estimé.

Si l'on veut avoir du *Céleri* toute l'année, il faut en semer en différens tems.

1. Semer en Janvier sous cloches ou chassis, sur une couche chargée de bonne terre neuve et de terreau mêlés et passés à la claie; lorsque le jeune plant a trois ou quatre feuilles, repiquez le sur une autre couche, à un pouce ou un pouce et demi de distance; donnez lui de l'air toutes les fois qu'il est supportable et défendez le du froid avec des chassis ou autres couvertures.

Vers le commencement d'Avril, lorsqu'il est assez fort pour être planté en pleine terre, il faut labourer et ameublir un bon terrein bien fumé et bien amendé, y dresser des planches de trois ou quatre pieds de largeur et même plus; y tracer des rayons distans de six à sept pouces l'un de

l'autre, planter dans ces rayons les pieds de *Céleri* en quinconce à six pouces d'éloignement, mouiller sur le champ et arroser tous les deux jours, à moins qu'il ne pleuve; les sarcler et les bîner au besoin.

Vers le commencement de Juin, il doit avoir acquis sa force. Alors, par un tems sec il faut lier chaque pied de *Céleri* d'une planche, avec trois liens de jonc ou de paille; garnir de litiere sèche tous les vuides entre les pieds, de sorte qu'on ne voie que l'extrémité des feuilles; arroser de deux jours l'un pour l'attendrir; et si les arrosemens font baisser la paille, en ajoûter de l'autre. En trois semaines ou un mois, le *Céleri* sera blanc et bon à employer et se conservera sans se pourrir environ un mois; dès qu'il est blanc il ne faut plus l'arroser. Alors on lie de la même façon le *Céleri* des planches voisines et on le butte avec la terre de celles qui ont blanchi précédemment. Dabord on le butte jusqu'au premier lien; huit jours après, jusqu'au second; et autant de tems après, jusque vers l'extrémité des feuilles. Il n'aura pas besoin d'être mouillé par la suite, à moins qu'il ne vienne une grande sécheressse; la fraîcheur de la terre suffisant pour l'attendrir.

2. *Au mois de Mars* on fait un second semis de *Céleri* sur un bout de couche, ou en pleine terre à une bonne exposition bien abrîtée; on repique le jeune plant lorsqu'il pousse sa quatrième ou cinquième feuille, et on le met en place lorsqu'il est assez fort. Il se cultive comme il est

dit cidevant, et on le fait blanchir quand il est tems, pour le consommer, après le premier.

3 En May on fait un troisième semis en pleine terre, avec l'attention de semer clair, ou d'éclair=cir le plant de façon qu'il puisse devenir dans la même place, assez fort pour être mis à demeure en planche sans être repiqué en dépôt, ce qui le retarderait trop. Etant conduit comme il a été dit, il succédera en Octobre au second semis.

4. Enfin vers la fin de Juin, on fait un quatrième semis de *Céleri* pour consommer pendant l'hyver. On pourrait même éviter ce semis en se servant du plant le moins avancé du troisième, que l'on plante plus tard.

Lorsque ce *Céleri* est parvenu à sa grandeur, si le terrein est sec, le *Céleri* étant lié avant toute gelée capable de l'endommager (ce qui est essentiel) et butté de terre le plus tard qu'il est possible, mais avant les fortes gelées, il resistera bien à l'hyver en le couvrant de grande litière, dans les froids rigoureux.

Si le terrein est humide, après avoir lié le *Céleri* et defendu des gelées jusqu'à ce que les couvertures deviennent insuffisantes ou prèjudi=ciables à cette plante qui aime l'air et qui pour=rirait, si elle était trop longtems ensevelie dans la litiere; il faut l'arracher, et sans rien retran=cher de ses racines, le porter dans la serre ou dans une bonne cave et l'enterrer dans du sable frais et un peu humide jusqu'au premier lien. En=suite le butter avec le même sable, jusques vers l'extrémité des feuilles, en tems et en quantité

convenables, pour qu'il ne blanchisse qu'à mesure qu'on voudra le consommer.

Il faut être attentif à ouvrir la serre, lorsque l'air le permet, car le *Céleri* craint le froid, l'humidité et le défaut d'air, quand il est mûr, comme il aime, pendant sa croissance, une terre légere, bien engraissée, fraîche et souvent arrosée.

La racine du *Céleri-rave* étant la seule partie employée dans la cuisine, ses feuilles n'ont besoin d'être ni liées ni buttées; aux approches des fortes gelées, on les retranche en les tordant, après avoir arraché le *Céleri*. Ensuite les racines étant bien nétoyées, on les arrange dans la serre comme les *Carottes*; ou bien on les replante fort près l'une de l'autre dans un terrein bien labouré, de maniere que l'oeil soit recouvert de trois ou quatre pouces; dans les grands froids on y ajoûte des feuilles ou autres couvertures.

Tous les ans, avant les grandes gelées, il faut choisir quelques beaux pieds de *Céleri* que l'on laisse en place pour porter graine l'année suivante; les lier et les butter comme pour les faire blanchir et les défendre des grands froids.

Au mois de Mars on les déterre peu à peu. S'il en périt on les remplace par ceux qui sont conservés dans la serre.

La graine mûrit en Septembre; la plus nouvelle est toûjours la meilleure, parcequ'elle empêche le *Céleri* de dégénérer, ainsi que la bonne culture.

Cerfeuil, *Cerefolium hortense.*

1. *Le Cerfeuil commun ou petit Cerfeuil.* C'est une plante annuelle dont on ne fait usage que pour la table ou des bouillons.

2. *Grand Cerfeuil Vivace, Musqué, d'Espagne.* Celuici est beaucoup plus grand que l'autre; a une odeur aromatique approchant de celle de *l'Anis*; il est vivace et donne des feuilles plus nombreuses.

Depuis le commencement du Printems jusqu'à la fin de Septembre, on seme tous les quinze jours le *Cerfeuil* commun en planche ou en bordures, à la volée, ou mieux en rayons. Les premiérs semis se font sur couche ou au pied d'un mur au Midi. Pendant l'Été, au contraire, on seme au Nord, à l'ombre de quelque mur, et on arrose tous les jours. Pendant le mois de Septembre, on en seme à toute exposition. Le dernier semis passe l'Hyver, sa tige monte au Printems et sa graine mûrit en Juin. Elle n'est très bonne à semer que pendant un an.

La graine de *Cerfeuil* musqué semée au Printems, ne leve que du vingtieme au trentieme jour, à moins qu'on ne l'arrose souvent. Il monte difficilement en graine, et n'exige ni soins ni culture. On fait blanchir et attendrir ses feuilles, pour les mêler, en les coupant, dans les salades, mais peu de personnes aiment son goût fort et musqué.

CHAMPIGNON, *Fungus.*

On ne cultive qu'une espece de *Champignon*, c'est celui de fumier de cheval; étant cueilli petit et presque naissant, il est d'un parfum et d'un goût très agréables. Plus gros, il fait plus de profit, mais il est moins bon. Si on le laisse vieillir, son odeur désagréable avertit de s'en défier comme d'un mets dangéreux.

Il y a plusieurs pratiques pour élever les *Champignons*, voici les meilleures.

1°. Dans le courant de Décembre, il faut faire, dans un terrein sec et sabloneux, une tranchée de longueur à volonté, sur deux pieds de largeur et six pouces de profondeur; jetter sur les côtés la terre de la fouille.

Si le terrein est fort et humide, il faut faire la tranchée plus profonde et mettre dans le fond, un lit de pierrailles ou de platras, recouvert d'un peu de terre mêlée de sable.

Dans cette tranchée faites une couche de fumier court mêlé de beaucoup de crotin de cheval qui ne mange point de son, sans cependant employer du fumier trop gras. Cette couche doit être dressée bien également, bien foulée et trépignée, formée en dos d'âne ou de bahu, et avoir deux pieds de hauteur dans son milieu. Ensuite la couvrir d'environ un pouce de la terre sortie de la fouille, mêlée de sable ou de terreau, si elle est forte et compacte; la laisser sans aucun soin jusqu'au commencement d'Avril. Alors la couvrir de trois à quatre doigts d'épaisseur de

grande litière secouée, et la laisser jusqu'à la fin de May, où elle doit commencer à produire. Depuis ce tems, il faut la visiter souvent pour couper les champignons, et lorsqu'elle produit abondament, tous les deux jours ôter la litière pour récolter, la remettre aussitôt, et, s'il ne tombe pas de pluie, donner un léger arrosement; deux arrosoirs suffiront pour quatre toises de couches. Elle doit produire au moins pendant quatre mois.

Si la récolte donne plus de champignons que l'on n'en peut consommer, on les conserve en les enfilant et les faisant sècher à l'ombre dans un lieu bien airé; ensuite on les enferme dans des boëtes ou des sacs de papier, et pour les employer on les fait tremper quelques heures dans l'eau tiède; ils se rentlent et sont presque aussi bons que ceux qui sont fraîchement cueillis.

Lorsque la souche est épuisée, ou la détruit; mais il faut séparer du terreau, des croûtes ou morceaux blancs qu'on appelle *blanc de champignons*; ce sont les parties où les queues des *champignons* étaient attachées et qui contiennent les semences. On les met en lieu sec et elles se conservent pendant deux ans, bonnes à produire des *champignons* sur les meules dont je vais parler, plus promptemeet et plus abondament, dans tous les tems de l'année; c'est ici l'avantage des meules sur les couches.

2. Près de l'emplacement d'une meule à *champignons*, il faut entasser du fumièr de cheval

avec le crotin, l'y laisser pendant un mois, et écarter la volaille qui pourrait le gratter.

2. Faire garnir l'emplacement de la meule qui doit être large de trois pieds sur une largeur à volonté, d'environ un pied de pierrailles ou décombres, et les recouvrir de quelques pouces de sable que l'on bat ou que l'on égalise bien. Cette précaution n'est essentielle que pour les meules d'Automne, de Printems et d'Hyver; car celles d'Été réussissent mieux sur un fond frais sans être humide, et à une exposition un peu défendue du grand soleil.

3. Dresser la meule avec le fumier qui a été entassé à l'air pendant un mois, comme on dresserait une couche, haute d'un pied sur les longueur et largeur ci-devant expliquées; et en maniant le fumier, en retirer la paille longue et n'employer que le fumier court avec le crotin.

Lorsque la couche est toute dressée, il faut la mouiller abondament.

4. Pour arrêter et empêcher la trop grande chaleur de la meule, quatre jours après qu'elle a été dressée et mouillée, il faut la remanier en entier, retirer environ un tiers du fumier qu'on entasse à côté, et y substituer du fumier neuf en pareille quantité.

5. Avec les deux tiers de fumier remanié et le tiers du fumier neuf, dresser de nouveau la meule de longueur à volonté, sur deux pieds de largeur et quinze pouces de hauteur, par consé-

quent diminuer un pied sur la largeur et ajoûter trois pouces sur la hauteur.

6. Six jours après, on rompt les galettes de blanc que l'on a conservées, en morceaux de trois ou quatre pouces; sur les côtés de la meule on place un rang de ces morceaux de blanc à un pied de distance l'un de l'autre et à huit ou neuf pouces du terrein sur lequel la meule est établie. On enfonce la main dans le côté de la meule, à chaque place, pour faire une petite ouverture, on y insinue un morceau de blanc de façon qu'il ne soit qu'à fleur du fumier et non enfoncé fort avant. Quand les meules sont placées contre des murs et qu'on ne peut enfoncer les morceaux de blanc que d'un côté, cela suffit. Aussitôt que la meule est lardée de blanc, on remet sur toute sa surface, environ un tiers du fumier resté lorsque la meule a été remaniée, et on la dresse en dos de bahu; celà s'appelle *remonter la meule.*

7. Deux ou trois jours après, lorsque le blanc est bien attaché, il faut battre tout le tour de la meule avec le dos d'une pelle, afin de serrer, mastiquer, et incorporer le blanc avec les fumiers, arracher avec la main toutes les pailles longues qui débordent la meule; c'est ce qu'on appelle *peigner la meule.* Ensuite on couvre toute sa surface d'un pouce de terre mêlée de moitié de sable ou de terreau, si elle est forte; jetter pardessus environ trois pouces de fumier neuf, excepté sur la partie la plus élevée qu'il faut couvrir légèrement.

8. Huit jours après, ajoûter autant du fumier

neuf, avec la même attention de ne gueres couvrir le dessus de la meule.

9. Huit jours après, retirer toute la couverture ; nettoyer toute la superficie de la meule des pailles et menues ordures du fumier; ensuite choisir ce qu'il y a de plus long dans le reste du fumier retiré, en faire une couverture très mince sur la meule, (d'environ un doigt) c'est ce qu'on nomme *la chemise*, et la ranger de façon que les pluies coulent dessus et ne puissent pénétrer dans la meule; ajoûter par dessus cette petite couverture environ trois pouces de fumier neuf qu'on aura laissé ressuier en tas pendant huit jours ; enfin rejetter encore sur ce fumier neuf, le reste des vieux fumiers remaniés, avec l'attention de ne pas trop charger le dessus.

10. Quinze jours après on découvre la meule jusque sur la chemise pour reconnaître son état; si l'on commence à appercevoir quelques champignons naissans, on marque avec des baguettes, tous les endroits où il s'en est montré; ensuite on recouvre bien la meule avec les mêmes fumiers et de la même manière qu'elle l'était, et trois ou quatre jours après, on vient recueillir, dans les places marquées, ce qui s'y trouve de bons *champignons*, sans découvrir la meule.

11. Quatre autres jours après on la découvre, comme il vient d'être dit, et si les *champignons* ne paraîssent encore que par places, on les marque, on recouvre et on revient quatre jours après; mais si elle se trouve disposée à donner des *champignons* partout également, on ôte les

marques, on la recouvre, et trois jours après on vient faire récolte; aussitôt on recouvre la meule, et on continue ainsi tous les trois jours pendant deux ou trois mois.

Dans les grandes chaleurs, il faut tous les jours, ou au moins tous les deux jours, donner une légère mouillure, comme je l'ai dit pour les couches à *champignons*, et dans les tems froids il ne faut recueillir que tous les cinq jours; dans les gelées augmenter les couvertures de grand fumier sec en proportion du froid, pour entretenir la meule dans une chaleur douce.

Toute la vigilance du Jardinier est nécessaire contre les variations fréquentes de la température de l'air. Il aura différé quelques heures de charger les couvertures, le froid pénètre la meule et la perd; si l'air devient tempéré, et qu'il ait négligé de décharger les couvertures, la meule s'échauffe trop, tout le fruit périt, s'il n'arrive à tems pour découvrir la superficie de place en place pour faire évaporer la grande chaleur. Cet accident arrive quelque fois en préparant la meule, c'est pourquoi il faut la sonder de tems-en-tems et l'empêcher de prendre trop de chaleur.

Dans l'Été le tonnerre et les éclairs font périr les *champignons* naissans; il faut alors découvrir la meule, remanier la chemise et la terre dont elle est garnie, en retirer tout ce qui est gâté; quelques jours après elle reproduit.

Lorsqu'on recueille des *grouppes*, ou amas

de *champignons*, il faut sur le champ remplir les creux qu'ils laissent sur la meule, avec de la terre préparée à portée, ou prise au pied de la meule.

Pour éviter tous ces soins, on peut établir les meules dans des caves, elles s'y préparent comme en plein air; mais lorsqu'elles sont garnies de terre, elles n'ont besoin ni de chemise, ni de couverture, ni d'aucun soin, pourvû qu'on ferme bien les portes et qu'on boûche les soupiraux pour empêcher l'air de pénétrer. Environ un mois après, elles commencent à donner. Lorsque la terre devient trop sèche, on mouille légèrement, après avoir cueilli les *champignons*.

Quand une meule cesse de produire, on la détruit; on sépare le blanc que l'on conserve sèchement. Les débris de la meule peuvent servir aux mêmes usages que ceux des couches ordinaires.

Na. Le fumier des chevaux qui ne vivent que de paille et d'avoine, est très propre pour les couches et les meules à *champignons*; celui des chevaux de labour, qui ne mangent que du foin et de l'avoine, ou du son, ou des *faverolles*, n'y vaut rien; celui de ceux qui mangent peu de foin et beaucoup d'avoine, est bon.

Lorsqu'on entasse le fumier destiné aux couches ou aux meules, il faut en retirer et rejetter tout le foin qu'on y trouve.

CHERVIS, *Sisarum.*

Le *Chervis*, *Carvis*, *Chirouis ou Girolles*,

est une racine qui croît de 6 à 8 pouces de longueur sur 4 ou 6 lignes de grosseur, dans un terrein léger et frais, ou même un peu humide.

Au mois de Mars on seme la graine à la volée ou par rayons, en terre bien labourée. On ne sarcle le plant que quand il est un peu fort, afin d'amuser les insectes qui le dévoreraient, en leur laissant de mauvaises herbes. On l'éclaircit en même tems, s'il est trop épais, et on l'arrose fréquemment. On peut ne couper les tiges de la première année, que quand elles sont sèches.

On peut serrer des racines pour consommer pendant l'Hiver, quoiqu'elles ne craignent pas la gelée. À mesure qu'on s'en sert on peut en couper les têtes que l'on met à part pour les planter en Mars; elles renouvellent la plante.

Cette racine est douce et fade et n'est passable qu'en friture.

Chicorée, *Cichorium*.

1. *Chicorée de Meaux*, *Endive*; ses feuilles sont aîlées ou découpées profondément; elles ont de 6 à 9 pouces de longueur, sur 10 à 15 lignes de largeur, non compris les découpures, et sont couchées sur la terre.

2. *Grosse Chicorée frisée.* Ses feuilles sont plus nombreuses que celles de la précédente, mais un peu moins grandes. Elle est meilleure cuite que crue.

3. *Chicorée courte ou Célestine.* Cette espèce

est petite, mais tendre, douce, et se garnit bien de feuilles étant beaucoup arrosée.

4. *Chicorée fine, d'Italie.* Ses feuilles sont plus petites, plus déliées que celles de la courte; elle est aussi moins hâtive.

5. *Régence, ou Barbe de Capucin.* Elle a les feuilles plus petites, plus fines et plus déliées que celles des précédentes, mais elles sont plus tendres, plus douces et plus blanches.

6. *Grande Scariole, Escarole.* Ses feuilles sont larges et unies, nombreuses, tendres, douces et approchent beaucoup de la *Laitue-Romaine*, quand à la forme.

7. *Petite Scariole.* Elle ne diffère de la grande que par la petitesse de ses feuilles qui sont plus tendres et très découpées.

8. *Chicorée Sauvage.* Celle-ci est plus propre pour la Médecine que pour les alimens. Étant cultivée ses feuilles deviennent plus longues et plus larges que celles des *chicorées frisées*, et moins larges que celles des *scarioles*.

Elle a une variété dont la feuille est veinée de rouge et la côte teinte de la même couleur; Ce rouge devient vif en la faisant blanchir, et la rendant agréable à la vue, la fait préférer pour les salades; elle est sujette à dégénérer.

1°. On seme, dès le mois de Janvier, de la *chicorée* sur couche, en la couvrant de cloches ou de chassis, et lui donnant les soins nécessaires aux plantes dont on veut jouir de bonne heure. La *chicorée* courte est la meilleure

pour cela. On repique le plant sur d'autres couches en le mettant plus au large.

Au mois de Mars il faut bien labourer, ameublir et garnir de terreau une platebande d'espalier au midi, ou un autre terrein bien exposé et abrité; y planter la *chicorée* à 9 ou 10 pouces de distance en tout sens, l'arroser aussitôt; environ tros semaines après, la serfouir. On la lie pour la faire blanchir, lorsqu'elle a la grosseur nécessaire.

2. En Février on peut faire un second semis sur le bout de quelque couche, ou même en pleine terre bien exposée et abritée. Il faut semer fort clair, ou éclaircir le plant, pour lui laisser prendre dans la même place, la force nécessaire pour être replanté en planches à 10 ou 12 pouces de distance l'un de l'autre.

3. On fait en pleine terre les semis suivans à toute exposition, jusqu'au mois d'Août.

1°. La *chicorée courte* est la plus propre au premier semis, parcequ'elle vient bien sur couche et qu'elle avance plus que les autres. Elle peut se cultiver jusqu'à l'Automne, étant peu sujette à monter, pourvû qu'elle soit bien arrosée pendant les mois de chaleur et de sècheresse.

2. La *Régence* peut se semer dans les mêmes tems que la précédente; elle est de meilleur goût, mais elle est sujette à se moucheter et à pourrir dans le coeur.

3. La *Fine d'Italie* convient aux mêmes saisons, mais est plus lente.

4. La grosse espèce étant sujette à monter pendant l'Été, et dure, n'est propre que pour l'Automne et l'Hiver, et ne doit se semer que du 15 Juin au 15 Août.

5. *La Scariole* montant aisément en Été, convient mieux pour l'Automne et l'Hyver; il faut la couvrir dans les gelées et dans les tems de pluies qui la font moucheter.

6. *La Chicorée de Meaux* peut tenir lieu de toutes les autres *chicorées*, étant plus profitable et également bonne, crue et cuite; mais il faut l'arroser très-peu et même la défendre des fréquentes pluyes d'Été, qui la font monter; elle veut être souvent serfouie. On peut en semer en tous tems.

J'ajoûterai quelques observations: 1. Il faut espacer la *chicorée* suivant l'espèce et la saison où on la plante. 2. Quelques Jardiniers observent, pour semer la *chicorée* et l'empêcher de monter, que le vent soit au Midi ou au Levant. 3. En plantant la *chicorée* ils coupent la moitié des feuilles et de la racine.

On peut planter de la *chicorée* dans les terres meubles et légères jusqu'à la fin de Septembre, et dans les terreins forts et humides, jusqu'à la fin d'Août seulement, Aussitôt qu'elle est plantée, il faut bien arroser. Dans la suite elle n'a besoin que d'être serfouie et arrosée au besoin, suivant son espèce et la température de la saison.

Lorsque la *chicorée* a pris toute sa croissance

et qu'on veut la faire blanchir; par un tems sec on relève toutes les feuilles de chaque pied et on les serre, vers le bas, d'un seul lieu de paille ou de jonc. On les laisse dans cet état pendant huit ou dix jours, pour que les feuilles du mi=lieu s'alongent et profitent encore. Alors on ajoûte encore un lien vers l'extrémité des feuil=les, et un troisième au milieu, si la *chicorée* est grande, afin que les feuilles du coeur ne pous=sent pas par les côtés. Environ trois semaines après, la *chicorée* est blanche et bonne à être employée.

Si depuis qu'elle est liée, jusqu'à ce qu'on la coupe, elle a besoin d'être mouillée, il ne faut pas l'arroser en pluye, mais avec le goulot, et verser de l'eau au pied et non sur les feuilles de chaque plante, de peur de la faire pourrir.

On peut faire blanchir la *chicorée* sans la lier, en la couvrant de feuilles sèches ou de litière, mais celle=ci pourrait lui donner un mauvais goût, à moins qu'elle ne soit liée.

La chicorée que l'on veut conserver pour l'Hyver se laisse sur place jusqu'aux premiers froids dont on la défend avec des couvertures de paille neuve; lorsqu'elles deviennent insuffisantes, il faut lever la *chicorée* en motte par un tems beau et sec; la nettoyer de toute ordure et pour=riture; la porter dans une serre ou une cave sèche où elle soit seulement préservée de la ge=lée; l'y planter dans du sable frais, sans être humide, à la même profondeur qu'elle était dans la terre; à mesure que l'on veut en faire blan=

chir, on rassemble et on serre avec la main toutes les feuilles de chaque pied comme pour le lier, on le butte de sable, ou on l'enfonçe dans le sable jusqu'à l'extrémité des feuilles; on laisse les autres en liberté et l'on donne de l'air à la serre toutes les fois qu'on le peut, sans danger.

Pour recueillir de bonne graine de *chicorée*, il faut planter quelques pieds de celle des derniers semis contre un mur exposé au Midi, et les couvrir avec soin pendant les grands froids. Ou bien les planter dans quelques pots, caisses, baquets, les conserver dans la serre et les remettre en terre au Printems. Ces pieds donneront leur graine de bonne heure.

La *chicorée sauvage* se sème vers la fin d'Avril en pleine terre meuble et légère; en terre forte, vers la mi-May. Si elle est destinée à être consommée jeune, on la sème épaisse, soit en volée, soit en rayons. Si non il faut la semer fort clair, ou l'éclaircir, ou la repiquer en planches à dix ou douze pouces. Elle n'exige que quelques serfouissages et arrosemens.

Pour la faire blanchir on en arrache successivement depuis la fin d'Octobre jusqu'en Décembre; on la replante fort serré dans une cave chaude, après en avoir coupé toutes les feuilles. Elle en pousse bientôt de nouvelles qui sont blanches et tendres.

CHOU, *Brassica.*

1. *Chou-pomme commun.* C'est celui qui est

le plus anciennement connu et le plus commun dans les jardins. Il est plus sujet qu'aucun autre à varier de forme, de grosseur, de hauteur et de couleur. Sa tête est large et applatie; elle est ferme et tellement pleine que souvent les feuilles du coeur font fendre celles du dehors, ensorte que la pomme étant pénétrée par les pluyes se pourrit en peu de tems. Pour prévenir cet accident, lorsque la pomme est parvenue à sa grosseur et bien formée, il faut dabord arracher les *choux* à moitié, pour modérer leur végétation, mais comme la racine reprend quelque tems après, alors on les arrache entièrement, on retranche toutes les feuilles des tiges et celles qui ne sont pas serrées et appliquées sur la pomme; on couche sur terre chaque pied, l'un fort près de l'autre, la tête tournée au Nord, dans un lieu abrité du soleil et exposé au Couchant, ou mieux au Nord; on jette un peu de terre sur les racines; on fait un second rang, disposé de façon que les têtes soient posées sur les racines recouvertes du premier rang; on place de la même façon un troisième ou plusieurs autres rangs.

Dans les fortes gelées on les couvre de grande litière sèche qu'on retire au dégel ou dans les tems doux. Ils se conservent long-tems dans cet état.

Pour en recueillir de la graine, on replante en Mars quelques-uns des pieds qui se sont le mieux conservés pendant l'Hyver, on fend le dessus de la pomme en croix pour laisser monter

la tige qui pousse un grand nombre de rameaux dont la graine se conserve bonne à semer pendant huit à dix ans.

Avant que cette graine soit mûre, il faut couper toutes les extrémités des branches dont les gousses ne donnent qu'une graine faible et sujette à dégénérer.

Lorsque les premières gousses ou étuis de la graine commencent à s'ouvrir, il faut couper les tiges et les exposer au soleil jusqu'à ce qu'elles soient sèchées. La graine de la tige du milieu est la meilleure et donne le plant le plus beau, le plus franc et le plus hâtif.

Ce *chou* se sème en Août à l'ombre. En Octobre on repique le plant pareillement à l'ombre de quelque mur ou palissade, à trois ou quatre pouces de distance en tout sens. Dans les fortes gelées il faut le couvrir de grande litière, de cossas de pois, ou de branches d'arbres verds, le tout soutenu plus haut que les feuilles du plant. On doit prévenir la gelée pour le couvrir, ou attendre que le soleil l'ait dégelé.

On le plante en Mars à deux pieds et demi ou trois pieds d'intervalle en tout sens; il est bon en Août.

Il se sème aussi en Mars; se plante quand il est assez fort, et pomme en Septembre. Celui-ci se conserve jusqu'à la fin de Décembre.

Le Chou blanc de Strasbourg, quoique beaucoup plus gros, n'est qu'une variété.

Le Chou de St. Denis ou d'Aubervilliers, ne

diffère du commun que par sa pomme ferme et blanche qui est un peu pointue à son sommet.

Ces deux variétés se cultivent comme le chou commun.

2. *Chou=pomme blanc hâtif, chou de Bonne uil.*

Sa tige est courte, ses feuilles sont grandes, rondes, d'un verd mêlé de bleu; sa pomme est de grosseur médiocre, un peu applatie à son sommet, ferme et serrée; elle se conserve longtems sans s'ouvrir ni se pourrir. On le sème sur couche en Janvier; en le replantant à propos à deux pieds de distance, et le soignant, il est bon à manger vers la fin de Juin.

Pour en recueillir de la graine il faut le semer en Août, le repiquer en Octobre, le préserver du fri d, le replanter en Mars, etc. comme le *Chou=pomme* commun.

Il y a une variété à pomme alongée, que l'on préfère.

3. *Petit chou pomme frisé précoce.* Sa tige est fort courte; ses feuilles sont d'un verd clair, froncées et frisées par les bords; sa tête est ferme, blanche et très petite; sa précocité est son principal mérite. Il est tendre et fort bon, mais il fait peu de profit et, par cette raison, il n'est cultivé que par les curieux et les amateurs de ce légume.

4. *Chou pointu d'Angleterre*, ou *chou pain de sucre.* C'est une variété dont la tête est alon=

gée et pointue. Il est préféré à tous les autres par ceux qui n'aiment pas le goût du *Chou*.. Il se sème du 15 Août au 15 Septembre; se repique pour passer l'Hyver en pépinière dans une plate-bande d'espalier ou dans un terrein abrité; se plante en Février et Mars et forme sa tête au commencement de May.

5, *Chou pomme rouge*. Sa pomme est grosse, et ses feuilles sont d'un rouge sanguin et ont la côte d'un rouge plus foncé.

6. *Chou Pomme de Milan*. C'est le meilleur des *choux pommes*; on en distingue plusieurs variétés, savoir:

1. *Le gros chou de Milan*. On le sème en Août, il supporte l'Hyver; on le replante en Mars et sa tête est formée en Juillet.

2. *Le petit chou de Milan*. Sa tête est ferme, fort sujette à se fendre, et pour l'en empêcher, il faut l'arracher de bonne heure; ainsi que pour le mettre à couvert de la gelée.

3. *Le chou frisé court*. Sa tige est très courte; sa tête est ferme, à-peu-près de même grosseur que celle du *petit chou de Milan*. On peut le semer sur couche en Février, en pleine terre en Avril, à l'ombre en Juin, afin d'en jouir la plus grande partie de l'année. Il est un peu sensible à la gelée.

4. *Le chou frisé pointu, ou chou à tête longue*. Sa tête est ovale, jaune, médiocrement ferme, fort tendre et d'un goût excellent, mais

très difficile à préserver de la gelée ; c'est pourquoi on peut n'en semer en Juin pour l'Hyver, qu'afin de recueillir de bonne graine.

La fleur du *chou de Milan* est blanche, et celle des autres jaune.

CULTURE DES CHOUX.

Les *Choux* veulent un terrein gras, substantieux et frais ; les terres sèches et sablonneuses ne leur conviennent point ; cependant à force de fumier et d'eau, ils y viennent médiocrement. Ils veulent du fumier, même dans les meilleurs terreins, tant pour les engraisser que pour y entretenir la fraîcheur.

1. On les plante de différentes manières. Je pense que la meilleure est de les piquer à la cheville, dans un terrein bien fumé et labouré, en serrant le pied avec le plantoir.

2. La distance entre eux se proportionne à la grosseur de chaque espèce, depuis quinze pouces jusqu'à trois pieds.

3. Aussitôt qu'ils sont plantés ils doivent être arrôsés.

4. Il ne faut mettre en place le plant ni trop vieux ni trop jeune ; dans le premier cas il noue et monte, parce qu'il reperce difficilement de nouvelles racines ; dans le second il est dévoré par les insectes.

5. Pour faire promptement reprendre le plant, il faut faire en sorte de le planter par un tems sec ; l'arroser et continuer tous les deux

jours jusqu'à ce qu'il soit repris. 6. Il faut serfouir, biner et sarcler exactement les jeunes plantations de *choux*. 7. Prendre garde de planter des *choux* borgnes, c'est-à-dire dont le coeur est fermé. 8. De quelque façon qu'on plante les *choux*, l'oeil doit être à fleur du terrein, plustôt un peu enterré qu'élevé au-dessus. 9. Lorsque les *choux* grossissent et qu'il fait très sec, il faut former autour de chaque pied, un petit bassin que l'on remplit de fumier à moitié consommé, par ce moyen on retient l'eau des arrosemens et les racines du *chou* sont toujours fraîches.

Je vais parler de quelques autres espèces de *choux* différens des *choux-pomme*, et je terminerai par la culture particulière du *choux-fleur*.

1. *Chou vert à la grosse côte.* Il se sème à la fin de Juin et se plante en Août, même jusqu'à la mi-Septembre dans les terres légères. Pour l'employer il faut qu'il ait été attendri par les gelées; plus il en a souffert, plus il est tendre et bon; ses feuilles ne sont jamais meilleures à cueillir que lorsqu'elles sont couvertes de gelée. Si on le plante de bonne heure, il forme quelquefois une petite pomme, mais les feuilles sont préférables.

2. *Chou blond à grosse côte.* C'est une variété du précédent, qui n'en diffère que par la couleur de ses feuilles qui sont d'un vert fort jaune. Il est beaucoup plus tendre et plus délicat. Quelques petites gelées suffisent pour le rendre excellent; il ne supporte pas les grandes.

Pour recueillir de sa graine, il faut couvrir quelques pieds pendant l'Hyver, ou les porter dans une serre.

3. *Chou pancalier, chou vert frisé.* Sa feuille est verte, froncée et frisée par les bords; la côte est très-grosse, tendre et bonne à manger comme celle des *choux à grosse côte.* Il fait ordinairement une très-petite pomme. Il se sème en May et se consomme pendant l'Hyver, dont les neiges et le froid l'attendrissent sans l'endommager.

4 *Chou Rave, chou de Siam.* Celui-ci tient plus de la *rave* que du *chou*; sa tige s'enfle et devient une pomme ronde un peu applatie, de la même consistance qu'une *Rave.*

Ce *chou* se sème en Avril et se plante à la fin de Juin au plustôt. Sa pomme est formée en Septembre. Aux approches des fortes gelées on arrache tous ceux qu'on veut conserver pour l'Hyver; on retranche la racine, on éclate les feuilles et on entasse les pommes dans la serre sans les enterrer; dans cet état elles s'améliorent.

Ceux que l'on veut conserver pour graine, se plantent dans la serre et se remettent en pleine terre au mois de Mars. Les pommes servent aux mêmes usages que le *Navet.* Il y a une variété de couleur violette.

5. *Chou Navet.* Ce *chou* est fort ressemblant au précédent. Il sert aux mêmes usages et se cultive de même. On les estime fort peu.

6. *Brocoli de Rome.* La tige de ce *chou* est

haute d'environ deux pieds. Sous l'aisselle de chaque feuille, il naît une petite branche, ou rejetton, bien nourrie, tendre et succulente, terminée par un bouquet violet, grenu presque comme le *chou-fleur*. Du dessus de la tige il sort un grouppe de pareils rejettons, qui s'écartent quelque fois les uns des autres, quelquefois se réunissent comme la *pomme* du *chou-fleur*, et qui sont violets. Étant coupés il sort d'autres petites têtes de l'extrémité de la tige. Ces dragcons que l'on nomme *Brocolis*, servent aux mêmes usages et se préparent comme les *Asperges*.

Il se sème sur couche à la fin de Janvier; se conduit et se cultive comme *le chou fleur* hâtif, dont je vais indiquer la culture. Il est bon en Juin. Pour prolonger sa durée, on l'arrache avant que ses rejettons ou brocolis aient toute leur grandeur, et on le replante à l'ombre.

Il se sème aussi en pleine terre en Avril; s'élève et se cultive comme tout autre *chou*; on commence à recueillir des *brocolis* en Octobre. Aux approches des fortes gelées on arrache ceux dont les *brocolis* ne sont pas encore formés et ceux qui sont formés; on les place dans la serre et on les y gouverne comme *les choux-fleurs*; ils s'y conservent bien, et les tardifs y produisent leurs *brocolis*. Ce *chou* aime à être beaucoup et souvent arrosé. *Les brocolis blancs* qui sont une variété de celui-ci, sont moins estimés.

Le Brocolis commun, très inférieur au pré=cédent, ne mérite pas les frais et les soins qui seraient nécessaires pour le défendre de l'Hyver et prolonger sa durée.

8. *Petit chou frisé d'Allemagne.* Ce *chou* élève sa tige d'un pied à dix=huit pouces. Les petites feuilles d'un verd cendré, très frisées, dont elle est garnie, sont agréables à manger, lors=qu'elles ont été attendries par les gelées. On coupe l'extrémité de la tige qui porte les feuilles les plus tendres. De l'aisselle des feuilles dures, il sort des rejettons pendant l'Hyver, qui sont fort bons. Il se sème en Avril et May.

CHOU = FLEUR, *Brassica Cauli=flora.*

Le Chou=fleur élève peu sa tige; la tête ou pomme grenue qu'elle porte, est parfaite, lors=qu'elle est grosse, ferme et bien garnie, blanche et d'un grain fin.

Les trois variétés de *chou=fleur*, qui sont: *le tendre ou hâtif*, *le demi=dur*, *et le dur*, diffèrent très=peu l'une de l'autre. Les *choux=fleurs de Malte, de Chypre, d'Italie, de Hol=lande*, etc. d'où l'on tire la graine, sont les mê=mes étant cultivés dans nôtre climat. C'est même une duperie que d'y avoir recours, car la graine recueillie avec les soins nécessaires, par ceux qui cultivent des *choux=fleurs*, est préférable aux graines étrangères. Voici leur culture.

1. *Chou=fleur tendre.* À la fin de Janvier semez la graine sur couche d'une chaleur fort tempérée, sous cloches ou chassis. Lorsque les

feuilles de la semence sont bien formées, repiquez le plant sur une autre couche. En Mars, transplantez le encore sur une autre et espacez le de de façon qu'il n'y en ait que 15 à 20 pieds sous une cloche du grand moule, parce qu'il ne doit plus être transplanté jusqu'à ce qu'on le mette en place, mais il faut avoir soin pendant cet intervalle, de lui donner de l'air toutes les fois qu'il est supportable, afin de l'endurcir et de l'empècher de s'amaîgrir ou élancer.

Lorsque le plant à six ou sept feuilles, et que la saison est adoucie, fumez et labourez profondément le terrein où vous voulez le placer. Faites y, à deux pieds de distance en tout sens, de petits trous que vous remplirez de terreau, et vous planterez à la cheville, un pied de *chou-flleur* dans chacun, que vous enfoncerez jusqu'au dessus du collet, qui se doit trouver à fleur du fond du bassin qu'il faut pratiqner au pied de chaque *chou* pour retenir les arrosemens. Donnez aussitôt une mouillure seulement suffisante pour plomber le terreau et l'attacher aux racines.

Après une quinzaine de jours, pendant laquelle vous n'arroserez point-du-tout, vous commencerez à mouiller tous les deux jours, ou de trois en trois, si le tems est un peu pluvieux; un arrosoir suffit pour quatre pieds. Mais lorsque les *choux* seront prèts à faire leur tète, il faudra doubler la dose d'eau. Dans les terreins sujets à se durcir et à se gerser, il faut donner un bînage au pied des *choux*, tous les cinq à six jours et jetter un peu de grand fumier sur les bassins pour y entretenir la fraîcheur.

Depuis que les *choux=fleurs* ont commencé à reprendre, il faut les visiter souvent. 1. Pour s'assûrer si quelques=uns ne sont point borgnes, c'est=à=dire sans oeil, et dans ce cas, les rem=placer. 2. Si quelques=uns montent, les arracher de même et les remplacer. 3. Si la feuille qui précède immédiatement la pomme, est rompue, arrachée ou avortée, les traiter de même. 4. Si sur quelques pieds trop faibles, la tête se montre trop tôt, butter la tige, former un petit bassin et mouiller plus fréquemment et plus abondament, jusqu'à ce qu'ils aient repris vigueur. Ces soins regardent tous les *chonx=fleurs* en toute saison.

Le chou=fleur tendre convient mieux que les autres dans les terres fortes, et réussit mieux dans les années sèches. Autrement le dur lui est bien préférable.

Lorsque la pomme est sortie, et de la grosseur du poing, il faut lier les feuilles par l'extrémité, ou les rompre par le milieu et les rabattre sur la pomme, afin qu'elle blanchisse et profite sous cette couverture.

2. *Le chou=fleur commun* veut une bonne terre légère; il est moins sujet à monter que les autres et fait une tête plus grosse et plus ferme; mais on lui préfère le *chou=fleur dur d'Angle=terre*, qui a le grain plus blanc, plus fin, plus serré et qui ne perd point sa blancheur en cuisant.

Il se sème en deux saisons; d'abord dès le mois d'Octobre sur couche, sans cloches ou chas=sis; mais il demande les plus grands soins et beaucoup de dépense pour lui faire passer l'Hy=

ver; le replanter en pleine terre vers la mi=Avril. On le gouverne ensuite comme le tendre, et il se mange à la fin de Juin.

Pour succéder à ces premiers *choux=fleurs*, on en sème clair la graine en May, dans un ter=rein bien labouré, hersé et couvert d'environ deux pouces de terreau ou de crotin de cheval bien brisé, à l'exposition du Nord.

Aussitôt que la graine est levée, mouillez très légèrement le plant naissant et tamisez dessus de la cendre et de la suie de cheminée, pour préserver les premières feuilles des insectes qui en sont fort avides; renouvellez tous les jours cette petite opération, jusqu'à ce que les feuilles pro=prement dites soient développées. Arrosez fré=quemment et sarclez le plant pour le fortifier; éclaircissez le, si les pieds ne sont pas au moins à trois pouces de distance l'un de l'autre.

Lorsqu'il a cinq ou six feuilles bien formées, plantez le comme il est dit ci=devant, et mouil=lez le très abondament et fréquemment pendant les mois de Juillet et d'Août. Les têtes paraî=tront en Octobre et se succéderont pendant l'Au=tomne et l'Hyver.

Couvrez avec de la grande litière, les *choux=fleurs* à l'approche de la gelée. À mesure que les têtes sont bonnes, on coupe la tige quelques pouces au=dessous, et toutes les feuilles jusqu'à fleur de la pomme; on range ces têtes sur des tablettes propres, dans un fruitier ou autre lieu qui ne soit point humide et où l'on puisse donner

de l'air. Elles se conservent bien ainsi, deux ou trois mois.

Mais en Décembre, à l'approche des grandes gelées, il faut déplanter en motte tous les *choux-fleurs* qui n'ont pas encore fait leur tête, par un beau jour et à une heure où il n'y ait aucune humidité dessus; leur retrancher les feuilles du bas de la tige; les planter dans la serre, jusqu'au collet, fort près les uns des autres, dans du sable ou terreau frais et même un peu humide. Ils y feront leur tête, pourvû que l'on ait l'attention de donner de l'air à la serre toutes les fois qu'il est supportable, et de la fermer dans les gelées.

3. *Le chou-fleur demi-tendre* tient le milieu entre les deux autres; il se sème et se cultive comme le tendre pour la primeur. Il se sème aussi dans les mêmes tems et se cultive comme le dur, mais il lui est un peu inférieur en bonté. Il est moins difficile sur le terrein et sur la température des années, que le tendre et que le dur.

Pour cultiver *le chou-fleur* avec moins de soins et dans toute sorte de terrein, mêlez bien et passez à la claie, de la terre meuble et du terreau, parties égales. Remplissez de cette terre composée, des pots à *Bazilic* ou à *Giroflée* de la petite espèce; semez dans chacun, deux ou trois graines de *chou-fleur* et plombez à l'eau. Depuis la fin de Janvier jusqu'en Avril, il faut enfoncer ces pots dans des couches, sous cloches ou chassis et les changer de couche lorsque la première est réfroidie. Plus tard, on les enterre

dans un lieu et à une exposition convenables à la saison, comme il a été dit. Lorsque les premières feuilles ont poussé, il ne faut laisser qu'un pied dans chaque pot et couper les autres à fleur de terre, sans les arracher. Le plant ayant cinq ou six feuilles bien formées, plantez le en motte bien entière dans un terrein préparé comme il a été dit, et cultivez le de même.

Observez 1°. Qu'en plantant le *chou-fleur* dans des fosses remplies de terreau, on est assûré de le cultiver avec succès dans toute sorte de terrein.

2. *Les choux-fleurs* semés en pots, gagnent plus de force et d'avance que semés autrement, parce que les transplantations les fatiguent, altèrent leur vigueur et ralentissent leurs progrès, étant quatre ou cinq jours à reprendre et autant à ne profiter que très-peu.

Pour recueillir de la bonne graine de *choux-fleurs*, il faut laisser en place quelques pieds de ceux que l'on a semés les premiers; continuer à les mouiller tous les deux jours jusqu'à ce que les gousses ou graines soient bien formées; en arroser souvent la tête pour faire tomber les pucerons, et couper les branches qui en sont infectées. La graine se recueille en Septembre et peut se conserver trois ou quatre ans, mais elle est meilleure la première et la seconde année.

CIBOULE, *Cepa fissilis*.

1. *Ciboule commune.* Cette plante est annuelle, pour cette espèce, et porte graine.

2. *Ciboule vivace.* Elle vit neuf ou dix ans et ne porte point de graine.

3. *Ciboule de St. Jaques.* Ses feuilles sont plus courtes et renversées sur terre.

La ciboule commune se sème tous les quinze jours depuis Mars en Août, (afin qu'étant plus nouvelle elle soit plus tendre) assez épais, dans une terre bien labourée et bien hersée au râteau; si la terre est forte, on couvre la graine d'un pouce de terreau. En Juin, et non plus tard, on repique à six ou sept pouces de distance et à quatre pouces de profondeur, trois ou quatre pieds ensemble de *ciboule* du premier semis. Ces petites touffes talent et augmentent beaucoup et fournissent pendant l'Hyver, en en arrachant une partie et les plantant dans une serre.

Les touffes laissées en terre montent au Printems; la graine étant mûre en Août, on coupe les tiges, on les lie par bottes que l'on enveloppe grossièrement de papier; on les expose au soleil pendant quelques jours; ensuite on les suspend en lieu sec et la graine laissée ainsi dans son enveloppe se conserve bonne à semer, trois ou quatre ans. Autrement, étant sur le champ égrainée, elle ne dure que deux ans. Du reste *la ciboule* n'a besoin que d'être sarclée et arrosée au besoin.

2. *La ciboule de St. Jaques* ne se sème qu'au Printems et fournit jusqu'en Août; alors toutes ses feuilles se dessèchent. Ses bulbes résistent aux Hyvers les plus rudes. Elle repousse au

Printems et fournit abondament, parce qu'elle monte fort tard en graine.

3. *La ciboule vivace* se multiplie par ses petits oignons que l'on détache des vieilles touffes et que l'on replante au Printems et en Automne. Ses feuilles poussent de bonne heure au Printems; elles périssent pendant l'Été, si l'on n'arrose pas souvent. Elles repoussent en Automne. Aux approches des gelées on serre des touffes pour l'Hyver, comme il a été dit. Celles qu'on laisse en pleine terre ne périssent point. Cette variété est préférable aux deux autres.

CITROUILLE, *Cucurbita.*

1. *Citrouille commune, Citrouille verte, Courge.* Elle a beaucoup de variétés dont la grise et la jaune pâle sont les meilleures. Elle pousse de longs sarmens creux et velus.

2. *Potiron.* Ses branches s'étendent à plusieurs toises; son fruit est d'une grosseur extraordinaire, variant de forme. L'écorce est d'un jaune orangé. Il y en a une variété aussi bonne, à fruit vert. Il mûrit au commencement d'Octobre.

3. *Potiron-hâtif.* Il se distingue de l'autre par son fruit qui est moins gros, par le tems de sa maturité qui a lieu en Août, et par sa queue jaune et non verte.

4. *Potiron d'Espagne.* Il est petit, n'a qu'une seule tige droite, sur laquelle les feuilles moindres que celles des autres *potirons*, naissent fort près les unes des autres. Les fruits, au nombre de 6 à 10, sont semés entre eux comme une

espèce de grappe, n'ont qu'environ 6 pouces de grosseur sur 7 ou 8 de longueur. Ils se conservent longtems et sont aussi bons que les meilleurs *potirons*.

Au commencement de Mars, si vous voulez récolter de bonne heure; en Avril ou Mai, si vous voulez garder pour l'Hiver; creusez à 8 ou 10 pieds l'une de l'autre, des fosses de 2 pieds carrés sur 1 pied de profondeur. Remplissez-les de fumier recouvert de 3 pouces de terreau. Si c'est dans un terrein chaud et léger, cette précaution n'est pas nécessaire. Dans chaque fosse semez deux graines, mouillez et couvrez de cloches. jusqu'à ce que le plant n'ait plus rien à craindre du froid. Pincez le à la quatrième feuille pour lui faire pousser 2 ou 3 sarmens. On peut semer sur couche ou dans des pots, et replanter en motte, quand il est tems, c'est à dire à la seconde feuille.

Arrosez souvent le pied du *potiron*, ou *citrouille*, afin qu'il profite mieux; supprimez les branches faibles, stériles, inutiles. Lorsque le fruit est bien noué ou arrêté sur un sarment, coupez ce sarment à la deuxième ou troisième feuille audelà du fruit, et couvrez d'une petite butte de terre, le premier ou le second noeud qui précède le fruit, afin qu'il s'enracine et fournisse de la nourriture au fruit qu'il faut placer sur une tuile, planche ou pierre plate un peu penchée, pour que l'eau des pluies ne s'y arrête pas. Lorsque le fruit est presque à sa grosseur, il faut l'exposer au soleil en coupant les feuilles qui le

couvrent. Enfin le fruit étant mûr, on le met au soleil pendant quelques jours et on le serre en lieu sec et à l'abri de la gelée. Il se conserve longtems, pourvû qu'il ne se touche pas.

CIVE, *Cepa sectilis*,

1. *Petite Cive, Civette.* Son pied est un grouppe de petits oignons ou bulbes très nombreuses qui ne tiennent l'une à l'autre que par des racines blanches et déliées.

2. *Cive d'Angleterre.* Ses parties sont beaucoup plus grandes que celles de l'autre.

3. *Cive de Portugal, Grande Cive.* Elle est encore plus grande que les 2 autres.

On seme rarement la *cive*, il vaut mieux séparer ses touffes en Mars, et planter 3 ou 4 bulbes ensemble en bordure ou en planche dans une terre légère et bien labourée. Elles s'épaississent considérablement et peuvent rester en place 4 ou 5 àns. On les met à 8 pouces de distance.

Il faut les sarcler, les serfouir, mouiller au besoin, couper souvent les feuilles pour les faire repousser ; à la fin de l'Automne les couper toutes à fleur de terre, et couvrir les touffes d'un pouce de terreau ou de crotin.

CONCOMBRE, *Cucumis.*

1. *Concombre commun.* Il porte un fruit cylindrique, arrondi par les extrémités, long d'environ 1 pied sur 3 pouces d'épaisseur.

Pour recueillir la graine, il faut laisser pourrir sur pied un ou plusieurs fruits, en retirer

la graine, la laver en plusieurs eaux, la laisser sècher quelques jours à l'air et la renfermer ensuite; elle se conserve bonne à semer 7 à 8 ans.

Le *concombre vert, ou à cornichons*, est fort bon, mais si petit qu'il ne se cultive que pour confire au vinaigre.

2. *Concombre hâtif.* Il ne differe du No. 1. que par son fruit qui est plus petit.

3. *Petit concombre hâtif, concombre à bouquet, concombre mignon.* Ses parties sont moindres que celles des 2 premiers; la plante est si petite qu'elle peut être couverte entièrement par une cloche du grand moule. Ses fruits sont très précoces; sa culture, par ces raisons, est commode et avantageuse.

4. *Concombre noir.* Il pousse quelque fois 3 tiges; ses fruits ont au moins un pied de longueur sur 4 pouces de diamètre, et sont relevés de plusieurs petites côtes dans leur longueur.; il est de médiocre qualité.

5. *Concombre de Barbarie.* Ses fruits ont quelque fois 2 pieds de long sur 9 à 10 pouces de grosseur. Ils sont d'un vert très-foncé; la chair est sèche et pâteuse; son seul mérite est de se conserver en lieu sec jusqu'en Février.

Les autres variétés de *concombre*, ne sont que curieuses.

On peut semer en Octobre dans des petits pots remplis de terre légère mêlée de terreau, deux graines de *concombre hâtif*, dont on ne laisse qu'une, quand elles sont levées. On conserve

jusqu'aux froids, et ensuite on place ces *concombres* sur une couche que l'on réchauffe au besoin, pour passer l'Hyver jusqu'en Février où vous les planterez en motte bien entière sur une couche neuve. Les premiers fruits seront bons au commencement d'Avril.

La pratique la plus ordinaire est de semer le *concombre hâtif* en Novembre ou Décembre sur couche, en mettant une vingtaine de graines sous chaque cloche que l'on borne, que l'on couvre de paillassons ou de litière, etc selon que le tems est plus ou moins rude. Trois semaines ou un mois après, on repique le jeune plant sur une couche neuve qu'il faut réchauffer exactement.

On en met cinq ou six pieds sous chaque cloche et l'on donne de l'air toutes les fois qu'il est supportable. On le replante un mois après à demeure, à deux pieds l'un de l'autre, sur une troisième et dernière couche, chargée de huit à dix pouces de terre meuble mêlée de moitié de terreau. Lorsque le plant est assez fort, on rabat la tige en la coupant et non en la pinçant avec l'ongle, au-dessus de la seconde feuille. Réchauffez la couche au besoin pour y entretenir une chaleur modérée. Couvrez le plant avec soin pendant le froid, mais donnez lui de l'air s'il est possible. Lorsque la tige a poussé deux branches, coupéz les à deux yeux, et quand ces secondes branches ont du fruit, rognez les avec l'ongle à un oeil au-de-là du fruit. Taillez de même les branches qui sortiront successivement les unes des autres, mais élaguez celles qui fe-

raient confusion et les gourmandes ou stériles ; celles qui sont trop faibles pour bien nourrir leur fruit ; retranchez les feuilles dures et une partie de celles qui sont éloignées du fruit, qui lui font trop d'ombrage et mangent la sève. Donnez de l'air le plus souvent possible ; si le plant n'est pas sous chassis, mais sous cloches, et qu'elles ne puissent plus le contenir, laissez le sortir et s'étendre en liberté, avec l'attentiou de couvrir la couche avec des paillassons soutenus sur de petites perches, ou si ce sont des paillassons en ficelle, sur des cercles, lorsqu'il arrive des gelées. Enfin lorsque le fruit commence à avancer et que les chaleurs viennent, il faut arroser abondament le *concombre* qui aime l'eau, et avoir grand soin de le tailler.

Avec ces soins on peut avoir des fruits bons à couper au commencement de May, si l'Hyver n'a pas été long et excessif. Mais en suivant cette méthode, il serait plus avantageux de semer les *concombres* en pots, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être mis en place.

Les concombres bien cultivés donnent du fruit pendant deux ou trois mois.

3. *Le concombre tardif* demande bien moins de soins et de dépenses. Au commencement d'Avril on fait dans un terrein abrité et bien exposé, des fosses d'environ un pied carré, éloignées de deux pieds l'une de l'autre, on les remplit de terreau gras ou de fumier bien consommé recouvert d'un peu de terreau fin, ou mieux de terre meuble mêlée d'égale partie de

terreau. Vers la mi-Avril on sème dans chaque place deux ou trois graines. Jusqu'à la fin de May on défend le jeune plant des gelées tardives, avec des cloches ou des pots renversés, ou des paillassons soutenus sur un treillage, et bordés de litière. Lorsque le plant est en sûreté, on ne laisse qu'un pied dans chaque fosse. Tout le reste de leur culture consiste à les arroser abondament, et à les tailler exactement à mesure que le fruit arrête sur les branches.

Vous les avancerez beaucoup plus en les semant sur couche en Mars pour les mettre en place entre la mi-Avril et le commencement de May, dans des fosses garnies de terreau ou dans une couche sourde, sur-tout s'ils ont été élevés dans des pots.

On peut se procurer des *concombres* jusqu'aux fortes gelées, en semant au commencement de Juillet, à demeure, de la graine de *concombre tardif* sur une couche de litière fraîche et de fumier sec mêlés ensemble, et recouverte de 10 à 12 pouces de bonne terre meuble. On soigne et on cultive le plant suivant ses besoins. Lorsqu'en Novembre, et même plustôt, les nuits commencent à devenir froides, on couvre le plant avec des chassis vitrés ou des cloches, et on ajoûte par la suite, des paillassons ou autres couvertures pour le défendre des grands froids. On a soin d'entretenir la chaleur de la couche par des réchaufs, et par ces précautions l'on peut recueillir du fruit jusqu'aux fortes gelées.

Les *concombres* destinés à faire des *corni-*

chons, se sèment en pleine terre en Mai, et n'exigent que d'être arrosés au besoin. On recueille en Septembre.

Les feuilles des *concombres* se couvrent quelquefois d'une poussière blanche, c'est la maladie du blanc ou meûnier. On en préserve la plante en la couvrant dans les nuits froides. Lorsqu'elle en est attaquée, il faut couper toutes les feuilles et les parties infectées de cette espèce de lèpre.

4. Le *concombre noir* et le *concombre de Barbarie* se sèment sur couche à la fin d'Avril, et se repiquent dans des fosses garnies de fumier consommé ou dans une terre bien fumée; le *concombre noir* se met à deux pieds de distance, et celui de *Barbarie* à 6 ou 7 pieds. Comme leur principal mérite est de se conserver fort avant dans l'Hiver, il suffit que leur fruit soit mûr avant les fortes gelées et placé en lieu sec et airé. Ils n'exigent que d'être taillés et mouillés au besoin.

Courge, voyez *Citrouille*.

Cresson, *Nasturtium hortense*.

1. *Cresson Alenois*. C'est une plante annuelle ou plustôt de quelques mois, connue de tout le monde.

2. *Cresson frisé*. Sa feuille est un peu plus grande, d'un vert foncé et frisé.

3. *Cresson doré*. Sa feuille est d'un jaune doré, un peu alongée; la graine beaucoup plus petite est d'un jaune orangé clair.

Le *cresson* se sème pendant l'Hiver sur couche et se coupe 12 à 15 jours après. Pendant les autres saisons il se sème en pleine terre en rayons. Il demande une terre meuble, l'ombre et les fréquens arrosemens en Été. Comme il monte facilement en graine, il faut en semer tous les quinze jours, et le couper souvent, parce-qu'il n'est bon qu'étant jeune et tendre.

ÉCHALOTTE, *Cepa Ascalonica.*

1. *Petite Échalotte*, ou *Échalotte commune.* Sa bulbe, ou cayeux, est petite.

3. *Grosse Échalotte.* Sa bulbe est double en grosseur, de la précèdente. Elle est sujette à dégénérer, ce qui donne lieu de croire que le terrein seul cause la différence de ces deux espèces.

Dans le commencement de Mars on sépare les bulbes des *échalottes*, pour les planter à 4 pouces de distance en bordures ou en planches bien labourées; il ne faut les enfoncer qu'à fleur de terre. Elles ne demandent ni arrosemens ni d'autre culture que d'être sarclées au besoin. On peut employer leurs bulbes vertes dès le mois de Mai; vers la fin de Juin, lorsque les feuilles sont entièrement sèches, on déterre toutes les bulbes; on les laisse sècher quelques jours au soleil, et on les serre en lieu sec.

L'Échalotte demande plustôt une terre forte que légère; pour les empêcher de graisser ou de pourrir avant leur maturité, il faut répandre des cendres de lessive sur le terrein où l'on veut les

planter, avant de le labourer, et déchausser leur pied jusqu'aux racines, quand elles sont à leur grosseur.

ÉPINARD, *Spinacia*.

1. *Petit Épinard*, ou *Épinard commun*. Cette espèce est la plus connue. Elle se distingue en deux variétés, dont l'une a la graine garnie d'épines ou cornes fortes, et l'autre dont la graine est unie; celle-ci est plus commóde à semer.

2. *Grand Épinard.* Ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du commun. Il est plus profitable et résiste mieux à l'Hiver.

3. *Épinard à feuilles rondes* ou *ovales courtes*. Celui-ci est préféré par quelques amateurs. Il a la feuille unie et étoffée et il se coupe plus longtems sans monter.

Dans une terre bien labourée, ameublie et amendée, on sème la graine d'*épinard* en rayons et plustôt claire qu'épaisse; on la recouvre au râteau, on la marche, ou l'on bat la terre avec le dos de la bêche; aussitôt on lui donne une bonne mouillure, et le lendemain on couvre la planche de terreau. La graine d'*épinard* commun lève en quelques jours; celle du *grand* en quinze ou vingt. Cette plante demande seulement à être mouillée au besoin et sarclée exactement.

1. On sème l'*épinard* à la mi-Août. Il est bon à cueillir et non à couper au commencement d'Octobre. On en sème plus tard pour cueillir jusqu'en Hiver.

2. Au commencement de Mars on sème de nouveau pour continuer tous les quinze jours jusqu'à la fin de l'Été, parce qu'il ne se coupe qu'une fois. Il faut même, pendant l'Été, le sèmer à l'ombre et le mouiller très souvent pour l'empêcher de monter sur-le-champ en graine.

La graine se recueille sur les pieds semés avant l'Hiver. Quand la fleur est passée, on soutient les tiges avec des échalas ou petites perches posées en travers sur des piquets ou des fourchettes. Aussitôt qu'elles commencent à jaunir, on les coupe, on les expose au soleil sur un drap pendant quelques jours, la graine achève de mûrir; alors on la bat et elle se conserve pendant trois ans en lieu sec. Celle de deux et trois ans est moins sujette à monter.

Estragon, *Dracunculus esculentus.*

Estragon, *Targon*, *Serpentine.* Cette plante est vivace et forme une touffe de tiges hautes de 18 pouces à 2 pieds.

Il est plus facile et plus prompt de multiplier l'*estragon* de boutures ou mieux de pieds éclatés que de semences. Au Printems, aussitôt qu'on apperçoit ses drageons sortir de terre, on arrache quelques touffes, on les sépare et on plante chaque partie à un pied de distance, en terre bien labourée. Il faut arroser, sarcler et serfouir ce plant, en couper tous les 15 jours, en Été, une partie pour lui faire pousser de nouvelles tiges dont la feuille soit tendre.

En Novembre on coupe l'*estragon* à fleur de

terre et l'on couvre les pieds d'un pouce de terreau. Si l'on veut en avoir pendant l'Hiver, il faut en transplanter quelques pieds sur couche. Tous les 3 ans la plantation d'*estragon* doit être renouvellée,

FENOUIL, *Foeniculum.*

1. *Fenouil commun*, *Anis doux*. Il est vivace par sa racine.

2. *Fenouil doux*, *Fenouil de Florence*. Ses feuilles sont plus petites et sa tige s'élève beaucoup moins; ses graines sont trois fois plus grosses, d'une saveur et d'une odeur plus agréables. Il est fort sujet à dégénérer.

Au mois de Mars on sème le *fenouil* par rayons, en planches ou en bordures, dans un terrein meuble et bien labouré, qui ne soit ni trop froid ni trop humide. Si le tems est sec on l'arrose un peu pour le faire lever. En May on l'éclaircit ou on le repique et on sarcle. Il n'exige point d'autre culture.

Mais si l'on veut en faire le même usage que du *céleri*, auquel il est bien supérieur dans les climats et le terrein qui lui conviennent, il faut semer le *fenouil doux* en May ou au commencement de Juin; lorsque le plant est assez fort, le repiquer en planches comme le *céleri*, à un pied de distance en tout sens; le mouiller souvent pour qu'il profite, et le butter lorsqu'il a une grosseur suffisante.

FÈVE DE MARAIS, *Faba major.*

1. *La grosse Fève de Marais.* Lorsque cette espèce est mûre, les gousses et toute la plante deviennent noires.

2. *La petite Fève de Marais.* Elle n'a d'au= tre mérite que la précocité.

3. *La Fève de Marais à chassis.* Elle n'est pas plus grosse que la précédente, mais comme elle rapporte beaucoup et qu'elle s'élève peu, elle peut se cultiver sous chassis et en bordures.

4. *La Fève de Marais d'Angleterre*, ou *ronde.* Elle est aussi grosse et plus délicate que celle du N.° 1.; elle en diffère par sa forme ronde et plate.

On distingue une variété à fleur rouge, qui n'intéresse que par cette couleur.

La grosse Fève de Marais, ainsi que les autres, aime une bonne terre, plustôt forte que légère, bien labourée, fumée et amendée. On en sème dès le mois de Décembre et de Janvier au pied des murs, au Midi. Celles qu'on peut défendre des gelées et des mulots et autres ani= maux, se mangent en Mai. Depuis le mois de Février jusqu'à la fin d'Avril, elles se sèment en planches ou autrement, par rayons ou mieux par touffes de deux ou trois *fèves.* Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles, on le serfouit en approchant la terre autour du pied pour le chaus= ser. Il ne demande pas d'autres soins jusqu'à la fleur. Alors on pince ou l'on coupe au-dessus du dernier épi, l'extrémité des tiges qui consom=

merait inutilement la sève, et qui étant plus tendre, serait mangée par les pucerons. On ne sème point de *fèves de Marais* après le mois d'Avril, parce que le jeune plant est sujet à être la proie de ces insectes. Mais après la récolte des premiers semis, on peut couper les tiges à fleur de terre ; il en repoussera de nouvelles qui donneront du fruit une seconde fois à la fin de l'Été.

Lorsque les pieds que l'on réserve pour graine sont noirs et desséchés, on les arrache, on les bat et l'on serre les *fèves* en lieu sec. Elles sont bonnes pour deux ans.

Fraisier, *Fragaria.*

Le Fraisier est une plante vivace dont voici les meilleures espèces.

1. *Fraisier commun à fruit rouge*, *fraisier des bois.* Ce *fraisier* cultivé dans un bon terrein, forme une touffe de 15 à 20 oeilletons. Ses fruits ordinairement très raccourcis sont lavés de rouge et teints de rouge foncé vif et brillant, délicats, d'un goût et d'un parfum relevés et excellens. Les premiers fruits mûrissent vers la fin de Mai au Midi, et les derniers vers la mi-Août au Nord.

2. *Fraisier à fleur sémidouble.* C'est une variété dont le fruit est très-petit; ses jolies fleurs ont de 25 à 45 feuilles ou pétales inégaux disposés sur plusieurs rangs.

3. *Fraisier sans coulans.* Cette autre variété ne pousse point de filets, mais multiplie ses oeil-

letons quelquefois au nombre de cent, qui forment une grosse touffe et donnent des fruits très nombreux. Il a une sous-variété à fruit blanc.

4. *Fraisier commun à fruit blanc.* Autre variété qui ne diffère que par la couleur. Il a une sous-variété très hâtive, propre pour les chassis.

5. *Fraisier de Montreuil.* C'est réellement le *fraisier commun des bois*, dont le plant élevé et cultivé dans un bon terrein, donne des fruits plus gros, mais moins parfumés, souvent très anguleux et comme formés de plusieurs fruits réunis. Il a une sous-variété à fruit blanc.

Il se trouve dans les bois plusieurs variétés de *fraisier commun*, dont les fruits deviennent, par la culture, plus ou moins gros et arrondis. Souvent on arrache avec le bon plant, un *fraisier* stérile que l'on nomme *Coucou*, dont les fleurs noircissent au centre; il faut le détruire au tems de la fleur.

6. *Fraisier des Alpes*, *fraisier de tous les mois.* Il est plus petit dans toutes ses productions, que le *fraisier commun*, mais il a l'avantage de produire presque continuellement par la culture. Non seulement les touffes formées donnent des fruits, mais les oeilletons qui naissent des filets ont à peine quelques feuilles et sont à peine enracinés, qu'ils poussent une tige et fleurissent. Le goût et le parfum des fruits sont les mêmes que ceux du *fraisier commun.*

7. *Fraisier de Bargemont* Cette espèce n'est pas plus grande que la précédente, mais ses tiges sont moins grosses. Aucun *fraisier* n'est aussi fécond et ne mérite peutêtre autant d'être cultivé. Son fruit est petit, arrondi, legèrement lavé de rouge, et teint d'un beau rouge vif, très abondant en eau d'un goût fin et agréable. Dans une bonne exposition et avec des soins, il donne une seconde récolte en Automne.

8. *Fraisier-vert.* Toutes ses parties sont plus faîbles que celles du précédent. Ses fruits sont d'un rond applati par les extrémités, d'un vert blanchâtre et lavé de rouge brun, fermes, très abondans en eau d'un goût et d'un parfum agréables. Les tiges sont si faîbles, qu'il faut souvent chercher le fruit à terre.

9. *Fraisier-capron.* Les touffes de ce *fraisier*, par le nombre de leurs oeilletons et de leurs feuilles, sont plus grosses que celles d'aucun autre *fraisier*, excepté du *fraisier-sans-coulans.* Ses fleurs qui s'ouvrent presque toutes en même tems, forment un bouquet ; elles ont un pouce de diamètre. Ses fruits sont gros, de forme ovale tronquée vers la queue, blancs de cire ou lavés de rouge clair et teints de rouge pourpre, fermes, un peu secs, d'un goût peu agréable mêlé de miel et de musc.

10. *Fraisier-framboise.* Ses différentes parties sont semblables à celles du précédent, mais chaque individu portant des fleurs mâles ou des fleurs femelles, on ne plante que de ces derniers, et l'on met entre deux, un pied du *fraisier-cape-*

ron qui étant mâle et femelle, féconde le *fraisier-framboise.* Les fruits de celui-ci de même forme que ceux du *caperon*, sont d'un beau jaune ou lavés de rouge clair et teints d'un rouge cérise, fondans, abondans en eau vineuse, parfumés de *framboise.*

11. *Fraisier-Abricot.* Les fruits de celui-ci ne diffèrent de ceux du précédent que par leur forme plus arrondie, par leur couleur d'un rouge brun foncé et d'un blanc de cire, ou legèrement lavée de rouge; ils sont fondans, mais d'un goût et d'un parfum peu relevés.

12. *Fraisier-écarlate, Écarlate de Virginie, de Hollande, de Barbarie*, etc. Les feuilles de cette espèce sont lisses, d'un vert lavé de bleu, et très minces. Les fruits arrondis ont la grosseur des *fraises communes*, une couleur écarlate vive; ils sont fondans, d'un goût et d'un parfum particuliers, peu agréables. Les pépins, ou graines, sont plantés dans des piquures très profondes.

On cultive ce *fraisier* parce qu'il réussit bien sous chassis et qu'il est précoce.

13. *Fraisier du Chili.* Toutes ses parties sont grosses et couvertes d'un duvet blanchâtre, long et épais. Ses fleurs sont très-grandes et seraient stériles si elles n'étaient fecondées par quelqu'un des *fraisiers* suivans qu'il faut planter à côté, ainsi que par le caperon.

Comme il est tardif, il faut le mettre à la meilleure exposition. Son fruit est la plus grosse

de toutes les *fraises*, ordinairement de forme alongée plus ou moins régulière, selon que la fleur a été plus ou moins fécondée. La peau est lisse, brillante, d'un beau rouge peu foncé et très-légèrement lavée de rouge. La chair est ferme, pleine d'eau très-fraîche, d'un goût et d'un parfum peu relevés.

Ce *fraisier* veut une terre chaude et légère. Il n'est pas d'un grand rapport.

14. *Fraisier de Barth.* Cette variété provient du précédent fécondé par quelque autre espèce. Elle lui ressemble beaucoup au Printems, avant sa grosseur; mais ensuite ses parties sont bien moins garnies de poils. Ses tiges s'élèvent beaucoup plus que celles du *fraisier du Chili.* Ses grandes fleurs sont mâles et femelles; ses fruits ont un pouce de diamètre et autant de hauteur; leur peau est d'un rouge écarlate peu foncé, et blanche, ou rarement lavée de rouge; les semences sont dans des petits trous assez profonds; la chair moins ferme que celle du *fraisier du chili*, est d'un goût et d'un parfum faibles, mais elle est très-pleine d'eau. Ce *fraisier* cultivé dans un bon terrein, devient le plus grand.

15. *Fraisier-Ananas.* Ce *fraisier* provenant des semences du *fraisier du chili*, fécondées par le *caperon*, ressemble beaucoup au *fraisier de barth*, mais il n'est pas si grand. Ses feuilles sont plus lisses et toute la plante est plus garnie de poils. Ses fleurs sont quelque fois plus grandes que celles du *fraisier du chili*, mieux ouvertes, et contiennent les parties mâles et fe-

melles. Il est plus propre que tout autre à féconder celui du *chili*, parceque ses fleurs durent longtems. Ses fruits sont gros, ont la forme d'un oeuf applati; leur peau est lisse et brillante, teinte d'un côté, d'un rouge un peu ponceau, et de l'autre lavée de rouge sur un fond jaune très-clair. Leur chair est pleine d'eau d'un goût et d'un parfum très agréables imitant un peu ceux de l'*Ananas*.

16. *Fraisier de Caroline*. Ce *fraisier* est un peu moindre que le précédent; il lui ressemble beaucoup; il est moins garni de poils. Ses fruits souvent arrondis, ou un peu alongés, ont beaucoup plus de couleur, et leur parfum différent est plus relevé que celui de la *fraise de barth*.

CULTURE DES FRAISIERS.

Les *fraisiers* se multiplient par les jeunes pieds provenant des filets, mieux par les oeilletons éclatés des touffes, mais le mieux par les semences. Les graines doivent être recueillies sur les plus belles *fraises* qui ont passé leur maturité, et semées comme il a été dit à l'article des semis pour les petites graines.

Elles levent en 10 ou 12 jours, si elles sont toutes fraîches; en 20, si elles sont anciennes. Lorsque le plant a 5 à 6 feuilles, on le met en pépinière, ou en place à demeure.

La plantation des *fraisiers* élevés de graines, se fait mieux en Avril qu'en toute autre saison, parcequ'il est important qu'ils ne portent pas de fruit la première année, afin de ne pas les épui-

ser trop tôt à donner quelques *fraises*; ils se fortifient et multiplient leurs oeillètons pour donner une récolte abondante l'année d'après. Si quelques pieds poussent une tige, il faut la couper avant la fleur.

Le *fraisier* se met en planches mieux qu'en bordures; on le plante à la houlette ou à la cheville; les variétés qui sont fort grandes ou qui touffent beaucoup, se mettent à 15 ou 18 pouces entre chaque pied; les autres à 10 ou 12.

Le *fraisier* se plait dans une bonne terre légère, meuble et fraîche; il aime à être défendu du plus grand soleil pendant quelques heures. Les labours, bînages, serfouissages lui sont nécessaires. Les arrosemens fréquens augmentent sa vigueur et la grosseur de son fruit, mais ils en affaîblissent le parfum. Il faut donc n'arroser qu'avant sa maturité.

Il ne faut point couper les feuilles du *fraisier* après la récolte du fruit; on retranche seulement tous les filets qui ne sont pas nécessaires pour remplacer les pieds morts, ou pour fournir de nouveau plant; ensuite on bîne et on rechausse le *fraisier*, afin qu'il tale et qu'il se fortifie.

Il est nécessaire de renouveller tous les 3 ou 4 ans, les plants de *fraisiers*, qui effritent beaucoup la terre; on ne les remet dans la même place que 10 ou 12 ans après, à moins qu'on ne la regarnisse de nouvelle terre.

On sème le *fraisier des alpes* depuis le mois de Février jusqu'à la fin de Juillet, afin de faire

successivement des récoltes, dans la même année, jusqu'à la fin de l'Automne. Les nouveaux plants portent du fruit, tant sur les oeilletons des pieds que sur ceux qui sortent de leurs filets. L'année suivante ils porteront en même tems que les autres *fraisiers*. Aussitôt après cette récolte, il faut retrancher tous les filets, rechausser les pieds, et donner quelques arrosemens pendant l'Été; ils produiront une seconde récolte abondante pendant l'Automne, ensuite il faudra détruire le plant.

On peut se procurer des *fraises* pendant l'Hiver et le Printems, en plantant au mois d'Avril, en pleine terre, ou en pots, des *fraisiers des bois*, *de Montreuil*, *des Alpes*; ou mieux, de *blanc hâtif d'Angleterre* ou d'*Écarlate*. Depuis la fin de Septempre jusqu'à la fin de Janvier, on les place sur couche sous des chassis. Lorsque les *fraisiers* cessent de rapporter, il faut les lever en motte, les replanter en pleine terre, les défendre du grand soleil et les arroser jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; ils donneront une nouvelle récolte en Septembre et Octobre.

La chaleur des couches fait souvent périr le *fraisier des alpes*. Dans les Hivers ordinaires, il suffit de le garantir des grands froids avec des chassis vitrés garnis par dehors, de grande paille, de mousse ou de terre, et de lever les chassis pour donner de l'air, quand il est supportable.

Le *fraisier* étant sujet à être dévasté par le ver blanc, il faut, dès Février ou Mars, semer

dans les sentiers et même dans les planches de *fraisiers*, des *fèves de marais*, qu'il préfère aux racines dures du *fraisier*. Aussitôt qu'on voit quelque pied de *fève* fanné, on fouille et on écrase les vers que l'on y trouve rassemblés.

GIRAUMON, *Cucurbita-Pepo.*

1°. Le *Giraumòn* croît naturellement à la Louisiane; il porte des feuilles presque aussi larges qu'une assiette; ses fleurs sont jaunes; ses fruits sont quelque fois très gròs, d'un goût moins fade que celui de la *citrouille*.

2. Le *Pastisson*, ou *Bonnet de prêtre*. *Artichaut de Jérusalem ou d'Espagne*. C'est l'espèce la plus cultivée; sa forme est irrégulière et varie beaucoup. On l'appelle *pastisson*, parce-qu'il imite différentes pièces de *pâtisserie*.

La chair de ces fruits est cassante; on la coupe par morceaux minces, que l'on fait tremper dans du lait froid pendant 3 ou 4 heures; on les roule dans la farine, ou on les enveloppe de pâte pour les faire frire comme les *beignets*; le goût en est agréable et imite celui de l'*artichaut*. On les cultive comme les *citrouilles*; mais il est bon de les semer sur couche pour les avancer, afin qu'ils mûrissent dans les grandes chaleurs, pour leur donner plus de goût. Les graines sont bonnes à semer pendant 3 ans.

HARICOT, *Phaseolus.*

Les variétés de *haricots* se sont multipliées au nombre de plus de 60, distinguées par la gran-

deur de la plante, la couleur des fleurs, la grosseur, la forme, les couleurs et les qualités des fruits que l'on nomme aussi *fèves*, *pois de mer*.

Les *Haricots* se divisent en *nains*, *bas* ou *sans rames*; et en *haricots à filets*, *à rames* ou *grimpans*.

Haricots nains.

1. *Haricot-gris*. C'est le plus hâtif. Sa fleur est teinte de pourpre; ses gousses sont tendres et fort longues. La fève jaspée de blanc sur un fond noir, est de grosseur moyenne, alongée, ronde sur son diamètre, fort bonne sèche et en grain tendre; mais il se mange le plus en vert.

2. *Haricot-blanc-hâtif*. Cette variété, très-bonne en vert et d'un grand rapport, est fort basse. Ses fleurs sont blanches; ses *fèves* sont d'un blanc pur et brillant, alongées, médiocrement grosses et arrondies sur leur diamètre.

3. *Haricot-Suisse-blanc*. Il est d'un grand produit pour être consommé en vert seulement; sa fleur est blanche, son fruit d'un blanc roux, a la forme du précédent.

4. *Haricot-suisse-gris*. Sa fleur est pourpre; son fruit d'un rouge obscur marqueté de noir; il est plus alongé et moins renflé que l'autre.

5. *Haricot-suisse-rouge*. Il est distingué du précédent par ses fleurs rouges et la marbrure de ses fruits, que le terrein fait varier, sur un beau fond rouge. Les 3 *haricots-suisses* se sè-

ment depuis la première saison jusqu'à la dernière ; c'est leur principal mérite, car leur qualité est médiocre.

Haricots à rames.

6. *Haricot-grivelé.* Il se sème des premiers. Sa fleur est violette ; ses gousses longues et fort tendres se raient de rouge en grossissant. Son fruit est gris-de-lin jaspé de noir.

7. *Haricot d'Espagne.* Il se distingue par la longueur de la plante, par ses fleurs couleur de feu, par la longueur de ses gousses d'un vert foncé, et par la grosseur de ses fèves gris-de-lin jaspé de noir, qui surpassent de beaucoup toutes les autres variétés. Il donne pendant 3 mois des gousses vertes, ensuite beaucoup de fèves sèches.

8. *Haricot blanc commun.* Celui-ci se cultive partout, quoiqu'inférieur en bonté à beaucoup d'autres variétés, parcequ'il charge bien, et qu'il s'emploie également en vert, en fèves nouvelles et en fèves sèches. Sa fleur est blanche, sa gousse médiocre en grandeur, et sa fève d'un blanc sâle, applatie et courte.

9. *Haricot-blanc-hâtif.* Il ressemble beaucoup au commun. Sa fève est d'un blanc moins sâle. Il est fort hâtif et ne se mange qu'en vert.

10. *Petit-Haricot rond.* C'est le plus petit et le plus mince des *haricots grimpans*, mais il mérite autant qu'aucun autre d'être cultivé, pour son grand rapport et sa bonté en sec. Sa fleur est blanche, et sa petite fève d'un blanc tirant sur le roux, est presque exactement ronde.

11. *Haricot-de-Soissons.* Sa fleur est blanche ; sa gousse fort longue est garnie de 8 ou 9 fèves applaties, d'un blanc pur et brillant, plus grosses que toutes les autres fèves blanches, la meilleure en grain tendre et en sec.

Comme ce *haricot* est le plus tardif, on ne cueille point ses gousses tant qu'on peut espérer que les fèves parviendront à maturité, sans être tachées et endommagées par les pluies et les premiers froids de l'Automne ; il faut même avoir soin de recueillir les gousses à mesure qu'elles sèchent. Mais lorsque la saison est avancée, on consomme en vert les dernières gousses, et en *haricot* tendre, le grain qui ne pourrait pas mûrir.

12. *Haricot blanc sans parchemin.* La gousse de celui-ci, différente de celle des *haricots ordinaires*, demeure tendre jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à toute sa grandeur, et commence même à sècher. Cette qualité particulière le rend plus propre qu'aucun autre, à manger en verd et en *haricot* tendre. Sa fleur est blanche ; sa gousse fort longue est garnie de fèves blanches, courtes et plates. Il est hâtif et de bon rapport.

13. *Haricot rognon de Caux.* Celui-ci est, avec raison, regardé comme un des meilleurs. Sa fleur est blanche ; sa fève d'un blanc pur, a la forme d'un petit rognon. Sa gousse est longue, mais peu garnie. Il est très-bon en vert, en fèves tendres et en fèves sèches.

14. *Petit haricot rouge d'Orléans.* Cette espèce est aussi estimable, d'aussi grand rapport et de mêmes qualités que le N.° 10. Sa fleur

est pourpre, son grain nombreux et serré dans la gousse, est ordinairement applati par les deux bouts et sur son diamètre, d'un rouge tirant sur le pourpre clair.

Culture des Haricots.

1. Au commencement de Mars on peut semer des *haricots* nains hâtifs pour manger en vert dès la fin de Mai ou le commencement de Juin au plus tard. Il faut remplir de bonne terre meuble, des pots à oeillets; semer 4 ou 5 fèves dans chacun; les placer dans une couche sous des cloches ou des chassis, ou du moins les couvrir de paillassons, bornés de grande litière pendant les nuits, et les défendre des gelées et du mauvais tems. Vers la fin d'Avril, par un tems doux, placer les mottes bien entières au pied d'un mur au Midi; et, s'il y a encore quelques gelées à craindre, jetter devant, quelques paillassons ou autres abris.

2. Il faut fumer, bien labourer et ameublir le terrein destiné à être semé en *haricots*. Il serait même très avantageux de donner à ce terrein trois labours, le premier avant l'Hiver, le second à la fin de Février, et le troisième avant que de semer. Si le terrein est léger et chaud, on peut semer dès la fin d'Avril; s'il est froid ou fort, quinze jours après.

Le *haricot* se sème en bordures, en planches ou en grands carrés; il se sème grain à grain à trois ou quatre pouces l'un de l'autre, en rayons distans de six pouces, et recouverts d'un pouce ou un pouce et demi. Il se sème beaucoup mieux

par touffes de quatre ou cinq *haricots* disposées en échiquier, à 2 pieds ou 18 pouces de distance l'une de l'autre en tout sens. La houe, ou fos-soir, est meilleure que tout autre outil pour faire de petites fosses de 3 ou 4 pouces de profon-deur sur 7 ou 8 de largeur; on répand dans le fond 4 ou 5 fèves qui ne se touchent pas et on les recouvre d'un pouce ou un pouce et demi de terre. Si, après que les *haricots* sont semés il survint de grandes pluies qui battent la terre, et la font devenir comme une croûte par la sè-cheresse qui leur succède, il faut la rompre et l'ameublir par un binage léger pour faciliter la sortie de la semence, qui périrait dessous.

Environ un mois après, lorsque le plant com-mence à se fortifier, on le rechausse après une pluie, en rejettant dans les fosses une partie de la terre qui en avait été tirée en semant. En même tems on le sarcle et on plante les rames aux espèces grimpantes. On peut semer des *haricots* en pleine terre depuis la fin d'Avril jusqu'en Juillet. Dans cette dernière saison on sème des *haricots suisses*, parce qu'ils sont moins délicats que les autres et qu'ils produisent promp-tement leurs gousses.

Pour recueillir de bonne graine de *haricots*, si ce sont des Nains, on laisse sècher la plante jusqu'à ce qu'elle soit toute dépouillée de ses feuilles; on les arrache, on les étend au soleil pendant quelques jours; ensuite on les lie par bottes et on les serre en lieu sec.

Si ce sont des *haricots* ramés, il faut recueil-

lir les gousses à mesure qu'elles se sèchent, parce que celles du bas mûrissent long-tems avant les autres, s'ouvrent, le grain tombe et est perdu ; ou bien, s'il survient des pluies, elles pénétrent la gousse sèche, rouillent et gâtent le grain. Sur ces *haricots* je préfère de laisser sécher toutes les gousses qui naissent au pied, afin de n'avoir qu'une récolte à faire, et de consommer les autres en vert.

Les *haricots secs* laissés dans leurs gousses, s'y conservent bons à semer pendant quatre ans ; au lieu qu'étant égrainés aussitôt qu'ils sont recueillis, ils se conservent à peine deux ans.

Plus les rames des *haricots* sont longues, plus la récolte est abondante ; cependant il faut proportionner les rames aux espèces. Les plus grandes doivent avoir au moins 8 pieds et les plus courtes 6. C'est une mauvaise pratique de laisser filer les *haricots* à rames sans les soutenir ; et lorsque ceux qui sont ramés passent la perche, il faut pincer tous les filets excédans:

HYSSOPE, *Hyssopus*.

L'Hyssope est une plante vivace dont on fait quelque usage pour les sausses. Elle se sème, ou se multiplie de vieux pieds éclatés, qui se plantent ordinairement en bordures au Printems ou en Automne.

LAITUE, *Lactuca*.

On distingue deux espèces de *Laitue* dans les Potagers, la *Laitue Pommée* et la *Laitue Romaine*. Voici leurs principales variétés :

1. *Laitues pommées.*

1. *Impériale*, ou *grosse allemande*. Les feuilles basses sont très-grandes, lisses, d'un vert pâle et terne. Sa pomme est fort-grosse, très-garnie de feuilles, très-ferme, serrée, tendre, jaune, fort-douce au Printems qui est la saison de cette espèce; un peu amère et moins grosse en Été, et sujette à fondre dans les chaleurs, si elle se trouve en terre légère et trop souvent arrosée. On ne doit plus en replanter après le mois de Juillet, parce qu'elle n'aurait pas le tems de faire sa tête qu'elle forme très-lentement, mais qu'elle conserve long-tems, sans monter ni moucheter. Il faut même en semer de bonne heure sur couche, si l'on veut recueillir de la bonne graine, qui est blanche.

Le plant se repique à 15 pouces de distance en tout sens. Il faut retrancher les pousses qui sortent en grand nombre d'entre ses feuilles basses.

2. *Laitue cocasse*. Elle est un peu amère et médiocrement tendre, mais sa pomme est grosse, jaune, si ferme et se soutenant si long-tems, qu'il faut en avancer du plant sur couche, la planter en bonne exposition et fendre la tête, pour que la tige puisse s'élever et donner de la graine, qui est blanche.

Cette *laitue* réussit médiocrement dans les terres fortes; pendant l'Été, elle aime un terrein léger et de fréquens arrosemens.

On peut en semer en Août, la repiquer en Novembre à nne bonne exposition abritée; elle

soutient bien les Hivers ordinaires et donne plus sûrement de la graine.

La *Versailles* paraît être une variété de la *cocasse*; même grandeur et même qualité; la tête est un peu plus applatie, moins amère, moins garnie de feuilles, se soutenant aussi long=tems dans les chaleurs, etc. Elle veut le même ter= rein, la même culture et soutient mieux les for= tes gelées.

3. *Batavia*, *Laitue de Silésie.* Sa pomme met deux mois et demi à se former, n'est pas très=pleine ni trop blanche, elle est un peu amère dans les terres fortes, mais elle est si tendre, si cassante et si délicate, qu'elle peut passer pour une des meilleures *Laitues*. Elle est une des trois plus grosses. Les feuilles un peu alongées, sont très=frisées, très=grandes, d'un vert très= clair, presque blond, un peu teintes de rouge sur les bords qui sont très=dentelés, ou légère= ment découpés. Sa graine est blanche.

On ne sait pas encore véritablement qu'elle est l'espèce de terrein qui convient le mieux à cette *laitue.* Elle veut être souvent et abonda= ment mouillée le soir ou le matin, et non dans la journée pendant la grande chaleur. Elle pomme rarement après le mois d'Août, parceque le froid et même le frais lui sont contraires. Elle a une variété qu'on nomme *laitue=chou*, ou mieux *Batavia brune*, qui n'en diffère que par sa cou= leur de vert foncé. Elle est excellente, peu difficile sur le terrein, pomme mieux et plus

ferme. Elle est préférable aux *Batavia* et à la pluspart des *Laitues*.

4. *Pomme de Berlin.* C'est une des plus grosses. Ses qualités sont égales et mêmes supérieures à celle de *Batavia.* Sa tête se forme promptement, mais dure peu; elle est un peu creuse, douce, tendre et cassante; elle blanchit bien. Ses feuilles sont d'un vert tendre, légèrement teintes de rouge sur les bords. Sa graine est noire. C'est une *laitue* de Printems et d'Autome; car en Été elle monte souvent avant que sa pomme soit formée. On l'espace de 20 pouces en la plantant.

5. *Grosse rouge.* Cette espèce veut une terre grasse et substancieuse pour réussir également bien en toute saison. Dans les autres terreins elle est un peu dure, plus petite et est sujette à *nüiler* ou *graisser* en Été. Sa pomme est grosse, d'un jaune orangé, douce et fort tendre, et se conserve très=long=tems sans monter en graine, qui est noire. Cette *laitue* est excellente.

6. *Jaune rouge*, ou *petite rouge.* Celle=ci, de qualités semblables à la précédente, veut un terrein doux et ne réussit que dans le Printems et l'Automne. Sa tête est à peine de moyenne grosseur, jaune, tendre et douce. Ses feuilles basses, fort arrondies, sont d'un vert tendre, marquetées de rouge et très=peu crêpues. Sa graine est noire: pour en recueillir il faut avancer sur couche le plant du Printems, parce que sa pomme est lente à se former et se soutient long=tems sans monter.

7. *Laitue à Coquille.* Si elle n'avait l'avantage de mieux supporter les Hivers que les autres, son amertume et sa dureté l'excleraient des jardins. Sa feuille d'un vert un peu jaune, est bien arrondie, très-peu frisée, grande, unie par les bords; sa pomme est petite et sa graine blanche. Elle a une variété à graine noire, c'est là sa seule différence.

8. *Passion.* Elle n'est pas meilleure que la précédente. Sa pomme est un peu moindre; sa feuille verte, et sa graine blanche; mais elle résiste encore mieux à l'Hiver.

9. *Grosse blonde.* Cette espèce ne se cultive que le Printems et l'Automne. Elle est douce et tendre; sa feuille est blonde et grande, unie par les bords, très cloquée; sa tête grosse se forme bien en 2 mois; mais elle monte promptement, c'est pourquoi on en est privé pendant l'Été. Sa graine est blanche.

10. *George blonde.* Elle veut une terre meuble et légère; le Printems est presque la seule saison de cette *laitue* qui est douce, tendre, cassante. Ses feuilles sont grandes, blondes, un peu frisées. En la plaçant au pied d'un mur ou dans une position abritée, sa pomme grosse, bien faite, un peu applatie, se forme en 2 mois, mais monte aussitôt. Elle ne pomme point sous cloches. Sa graine est blanche.

La grosse-george est une belle variété de cette *laituc*; sa feuille est presque lisse et unie, et la pomme un peu plus grosse, se forme moins promptement et monte de même aussitôt. Mais

elle réussit bien sous cloches, pourvû qu'on lui donne souvent de l'air et de l'eau. Elle est presque aussi blonde que la précédente; sa graine est blanche.

11. *Bapaume*. Sa qualité est médiocre; sa couleur est blonde, sa tête grosse, un peu vuide au sommet, se soutient assez longtems; elle est de toute saison et s'accommode de tous les terreins; sa graine est noire.

12. *Laitue de Gênes*. Celle-ci, comme la plus-part des *blondes*, ne réussit qu'au Printems et en Automne. Sa feuille lisse est d'un vert blond. Sa tête est blanche, de grosseur médiocre, un peu pointue. Sa graine est noire. Cette *laitue* est fort douce; elle a 2 variétés de mêmes qualités et saisons; 1°. *La Gênes verte*, dont la feuille est frisée et verte, la tête jaune, un peu plus grosse; la graine blanche. 2°. *La Gênes rousse*, dont la feuille est d'un vert lavé de roux marqueté de brun, la tête jaune, la graine noire.

13. *Laitue d'Italie*. La feuille de cette *laitue* est fine, de grandeur moyenne, d'un vert tendre, teinte de rouge sur les bords et sur le dehors. Sa pomme est jaune, de grosseur médiocre et se forme en 2 mois; sa graine est noire. Elle est douce, tendre, réussit en toute saison, moins bien en Été; monte difficilement, demande peu d'eau et préfère un terrein léger et de médiocre qualité. C'est une des meilleures.

14. *Laitue d'Hollande*, *Laitue brune*. Il ne lui manque que d'être plus tendre pour être parfaite. Sa tête jaune, grosse, ferme et bien pleine, se

forme très bien et se conserve longtems sans fondre ni monter, dans l'Été même et la sècheresse. Sa graine est noire. Il n'est presque pas possible de la distinguer de la *laitue palatine.*

15. *Paresseuse.* Son nom prouve sa lenteur à monter en graine, même dans les chaleurs et les sècheresses; mais elle est amère et un peu dure. Ses feuilles sont unies par les bords, fort nombreuses, crispées, d'un vert foncé. Sa tête est grosse, ferme et bien pleine; sa graine est blanche.

16. *Royale.* Sa pomme est grosse, tendre et douce, se forme bien en 2 mois, et se soutient longtems. La feuille est un peu frisée et cloquée, d'un vert brillant; sa graine est blanche. En mouillant largement cette *laitue* pendant l'Été, c'est une des meilleures de cette saison, mais elle est un peu sujette à fondre et à *nuiler.*

17. *Perpignane, Laitue-à-grosses-côtes.* C'est une de celles qui soutiennent le mieux les chaleurs dans les terreins secs; elle y monte même difficilement, mais elle *nuile* et pourrit dans les terreins humides. Sa tête est grosse, jaune, tendre et fort douce. Sa graine est blanche.

18. *Petite-crêpe, Petite-noire.* Cette petite *laitue* est presque insipide et ne fait qu'une très petite tête; mais elle a l'avantage de se soutenir sur couche mieux qu'aucune autre, pendant l'Hiver. Dans une terre douce et très meuble, à une bonne exposition abritée par des murs ou autrement, elle vient un peu plus grosse et meilleure au Printems. Elle ne supporte pas les autres saisons. Sa feuille est frisée, d'un vert tirant sur

le jaune, très arrondie, un peu dentelée; elle monté en 2 mois. Sa graine est noire.

19. *La grosse crêpe.* Elle est presque double de l'autre; sa seule saison est le Printems; on l'élève et on l'avance sur couche. Elle veut le même terrein et la même exposition. En la repiquant à demeure sur couche, elle y pomme fort bien, pourvû qu'elle ait de l'air et qu'elle ne soit pas sous cloche; sa graine est noire.

20. *La crêpe-ronde, crêpe-blanche, petite-courte, printanière.* Sa feuille est blonde, peu frisée, presque lisse; sa tête est plus jaune, plus grosse, plus ferme, se forme plus promptement sous cloche, sans aucun air, fond moins et est en tout préférable pour l'Hiver et le commencement du Printems; car dès que les chaleurs viennent, elle monte; sa graine est blanche.

21. *L'Aubervillers.* Sa pomme très petite, jaune et fort tendre se conserve longtems sans monter; elle réussit bien pendant le Printems et l'Été. Sa graine est blanche.

22. *La Gotte* est remarquable par sa graine blanche fort courte; c'est une des meilleures à semer sous chassis, depuis Octobre jusqu'en Février. On en sème peu en pleine terre, même au Printems, parceque les moindres chaleurs la font monter.

23. *La Dauphine.* C'est une des meilleures *laitues* du Printems; sa pomme est un peu plate, fort grosse, pleine, tendre, douce, et se forme promptement. En l'arrosant abondament et souvent, elle réussit en toute sorte de terres. Sa

graine est noire. Il faut retrancher les pousses qui sortent entre ses feuilles basses, comme à l'*Impériale*.

24. *La Sanguine*, ou *Flagellée*. C'est encore une *laitue* du Printems, de moyenne grosseur et de médiocre qualité, mais agréable par les veines rouges dont elle est fouettée. Le coeur est blond, veiné d'un beau rouge. Elle pomme en 2 mois. Sa graine est noire; elle a une variété à graine blanche, dont toutes les couleurs sont plus claires. Il faut une terre douce à cette *laitue*.

25. *La Berg-op-zoom*. Cette espèce est petite, à feuilles rondes, unies par les bords, d'un vert brun, fortement lavées de rouge brun, surtout les endroits frappés de soleil. Sa pomme ferme et bien arrondie se forme en deux mois et demi et monte difficilement. Elle passe l'Hiver et est de toutes les saisons.

26. *La Palatine*, *la Rousse*. Elle est semblable à la précédente, pomme en même tems; est un peu moins teinte de rouge, et environ un tiers plus grosse.

27. *La Sans-pareille*, est de moyenne grosseur. Sa feuille tirant sur le blond, est finement dentelée, et très-légèrement lavée de rouge sur les bords; elle met 3 mois à pommer.

28. *La Mousseronne*. C'est une petite *laitue* fort tendre. La feuille très-crispée, frisée, dentelée, d'un vert clair, fortement teinte de rouge par les bords, pomme en 2 mois.

On connait beaucoup d'autres variétés de *lai-*

tues pommées, qui, la pluspart, ne sont que dé-générées par le voisinage des *laitues* de différentes espèces, qui fleurissent en même tems dans les Potagers.

La laitue chicorée et *la laitue épinard*, peuvent se semer comme *laitue* à couper étant jeunes, sur-tout la dernière qui repousse plusieurs fois.

2. *Laitues Romaines.*

La Laitue-Romaine, ou *Chicon*, se distingue de la *laitue-pommée*, 1. Par sa feuille alongée, étroite à sa naissance, large et ordinairement arrondie à son extrémité; presque lisse, n'étant ni frisée, ni cloquée, ou l'étant très-peu. 2. Aucune de ses feuilles ne s'étend de côté, mais elles se soutiennent droites, se rapprochent les unes des autres, sans cependant se serrer ni former de tête ferme. 3. Elle est parfaitement douce, &c. Voici ses variétés.

1. *Chicon-rouge*, *Romaine-rouge*. Les feuilles du dehors sont teintes de cette couleur; celles du dedans sont jaunes et fort tendres. Il faut en élever peu à la fois et successivement, parcequ'aussitôt que le coeur est blanc, il pourrit ou monte. On ignore quel est le terrein qui lui convient le mieux; si la sècheresse oblige de la mouiller après qu'elle est liée, il faut verser l'eau au pied, et non sur les feuilles ni sur le coeur; elle réussit mieux dans l'arrière saison. Étant semée aux distances convenables, en Juillet ou Août, au pied des murs, ou à d'autres

abris, à l'exposition du Levant ou du Midi, elle s'y élève, y blanchit sans être liée, et fournit jusqu'aux fortes gelées. Sa graine est noire.

2. *Chicon panaché, Romaine flagellée.* Le Printems est la seule saison de cette *Romaine*, tendre, excellente, et agréable à la vue. Elle ne supporte ni les chaleurs de l'Été, ni l'humidité de l'Automne. Ses feuilles extérieures sont fortement tachées de rouge, celles du dedans sont un peu moins panachées d'un beau rouge sur un fond jaune. Sa graine est noire.

3. *Chicon vert.* La *Romaine verte* a la feuille plus longue que les autres *chicons*, bien arrondie, concave à son extrémité, un peu froncée, d'un gros vert, soutenue par une côte blanche. Sa graine est noire.

Elle est la moins tendre, mais la plus grosse, la moins difficile sur le terrein : elle réussit dans toutes les saisons. Souvent elle se ferme sans être liée, et un seul lien lui suffit. En la semant en Août et la replantant en Octobre au pied d'un mur bien exposé, elle soutient bien l'Hiver. Aussi est-elle la plus cultivée. Il ne faut marquer pour pour graine que celles qui ont le dessus ou sommet *camus*; celles qui sont pointues sont dégénérées.

4. *Chicon gris, Romaine grise.* Cette espèce est peu difficile sur le terrein, supporte bien l'Hiver; elle est plus hâtive au Printems, et plus douce que la verte, dont elle ne diffère que par le vert plus foncé de ses feuilles, et par sa graine

qui est blanche. Elle ne réussit ni en Été ni dans l'Automne.

5. *Chicon blond*, *Romaine blonde.* Sa feuille est d'un vert jaunâtre, mince, unie, un peu pointue, soutenue par une côte blanche. En terre forte il veut être médiocrement arrosé; il est gros comme le précédent, lui est bien supérieur en qualité, mais il est plus sujet à fondre ou à monter. Il est plein et bien garni, et son extrémité est *camuse* ou applatie.

6. *Chicon hâtif*, *Romaine hâtive*. Il est difficile à distinguer du précédent, lorsqu'il est élevé en pleine terre. Cependant le vert de ses feuilles est moins lavé de jaune. Sa graine est blanche. Il est distingué de tous les autres *chicons*, parce qu'il s'élève et se forme bien sous cloches. En le semant sur couche en Octobre, il parvient à son point en Avril, mais il est moins gros qu'en pleine terre.

Culture de toutes les Laitues.

1.° On peut semer des *laitues* en pleine terre, tous les 15 jours, depuis le commencement de Mars jusqu'en Juillet, pour en avoir successivement jusqu'aux froids. Il faut avoir soin de choisir les espèces qui réussissent le mieux dans chaque saison et de les semer en terre convenable.

Plus la terre est douce et ameublie par les labours, et amendée par les fumiers, mieux la *laitue* réussit. On dresse des planches de 3 à 4 pieds de largeur, pour y repiquer 3 ou 4 rangs

de *laitues*, éloignées l'une de l'autre de 7 à 8 pouces, ou davantage, selon l'espèce.

En repiquant la *laitue* au plantoir, il faut avoir l'attention de ne pas trop serrer la terre contre la racine et que le coeur de la *laitue* ne soit pas enterré, mais seulement de niveau à la surface du terrein. Aussitôt que le plant est repiqué, il faut l'arroser, et continuer, suivant la saison, la disposition du tems et l'espèce de *laitue*, ayant attention de ne mouiller dans les chaleurs, que le matin ou le soir, soit les semis, soit les *laitues* repiquées; et pendant Mars et Avril, le matin ou dans le milieu du jour et jamais le soir, parce que le plant périrait s'il survenait une petite gelée pendant la nuit.

Le plant laissé à distance convenable dans les places où il a été semé, réussit beaucoup mieux que celui qui a été repiqué, et il donne de meil=leure graine.

Le surplus de la culture de cette plante, con=siste à bîner, sarcler exactement et arracher les pieds qui montent en graine.

2. Pour avoir de bonne heure des *laitues* au Printems, c'est=à=dire, du 1. au 15. Mai, il faut dès le 15 d'Août semer en bonne exposition, les variétés qui passent l'Hiver, telles que les *cré=pes*, *l'Italie*, *la cocasse*, *la coquille*, *la pas=sion*, *la romaine hâtive*. À la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre repiquer le plant sur les platebandes d'espalier au Midi et au Le=vant; dans les fortes gelées, le couvrir de litière, paillassons, cossas de pois ou autres matières

propres à le défendre du froid, et qu'on retire dès que le tems s'adoucit. On laisse en pépinière le plant le plus faible; et, s'il résiste à l'Hiver, il fournira une autre plantation en Mars.

3. En Septembre ou Octobre on peut semer ces mêmes variétés sous cloches sur des ados de terreau ou de terre meuble mêlée avec du crotin; trois semaines après repiquer le jeune plant plus à l'aise sur d'autres ados, pour y passer l'Hiver en pépinière; couvrir les cloches de litière dans les fortes gelées, et les découvrir dans le milieu du jour, même leur donner un peu d'air quand il est supportable. Au commencement de Février, leur donner chaque jour plus d'air, les ôter entièrement pendant le jour et même pendant la nuit, si les gelées ne sont pas trop fortes, afin d'endurcir le plant. Lorsqu'il aura passé 8 à 10 jours sans cloches, et qu'il sera accoutumé au plein air, on le repiquera en place, en bonne exposition, entre le 15 Février et le 1. Mars, si la température de la saison le permet.

4. Depuis la fin de Septembre jusqu'aux nouvelles *laitues pommées*, on sème tous les 15 jours de la graine de *laitue crêpe*, de *versailles*, de *george-blonde*, etc. sur des couches de chaleur tempérée et couvertes de 4 à 5 pouces de terreau. On la sème assez clair en petits rayons ou à la volée; on la couvre très peu de terreau, ou on la presse fortement avec la main sur le terreau, sans l'enterrer; on couvre de cloches. Environ 15 jours après, lorsque la *laitue* a 2 ou 3 feuilles outre celles de la semence, on peu les couper.

5. Pour avoir des *laitues pommées* pendant l'Hiver, il faut à la fin d'Août semer sur un ados de terreau, bien exposé, de la graine de *petite crêpe*, de *crêpe ronde* ou autre qui résiste au froid et pomme sous cloches. Lorsque le plant est assez fort, on le repique sur couches qui n'ont pas besoin d'être fort hautes; il *y* pomme sous cloches en Décembre.

En un mot il faut semer sur des ados bien exposés, quand la saison permet à la *laitue* d'*y* résister au froid; et semer et repiquer sur couche, sous cloches ou chassis, lorsque la température est trop rude. Avec du soin et de l'intelligence, on réussit à tout.

6. Pour recueillir la graine des *laitues*, dans les plants faits l'Hiver et le Printems, il faut choisir les plus gros pieds, les mieux pommés, les marquer par un échalas planté au pied de chacun, qui servira en même tems à soutenir sa tige contre les vents; dégager le pied, sur-tout des grosses variétés, des feuilles jaunes, fanées, pourries, ou même trop nombreuses. Lorsque les aigrettes des graines commencent à paraître à l'extrémité des branches, il faut couper ou arracher les tiges, les exposer pendant quelques jours au soleil, sur des draps ou dans un vase; ensuite les secouer ou battre légèrement, et ramasser la graine qui s'est détachée, c'est la meilleure; celle que l'on recueille après avoir remis les tiges au soleil et les avoir battues une seconde fois, ne doit être employée que pour semer des *laitues* à couper.

La graine de *laitue* peut se conserver 4 ans, mais elle n'est très-bonne que la seconde année; en la semant la première année, le plant monte facilement; la troisième année une partie ne lève point, et la quatrième il ne lève que les grains parfaitement aoûtés, pourvû encore qu'elle ait été bien enfermée. La vieille graine a encore un autre inconvénient, c'est de lever 8 jours plus tard que la graine fraîche. Il y a des variétés qui donnent de la graine en petite quantité ou difficilement; il faut en laisser monter un plus grand nombre de pieds. Ce sont sur-tout les *crêpes*, l'*aubervilliers*, la *bapaume*, la *brune*, les *gênes vertes* et *rouges*, la *jeune-rouge*, la *cocasse*, le *chicon-blond* et le *panaché*.

LAVANDE, *Lavandula*.

1. *Lavande femelle*, est une plante vivace ou sous-arbrisseau.

2. *Lavande mâle*, *spic*, *aspic*. Les touffes de celle-ci s'élèvent moins; ses feuilles sont plus grandes et moins blanches; ses fleurs moins grandes, ses graines ovales et presque noires, son odeur plus forte.

La *Lavande* peut se multiplier de graines, mais mieux des vieux pieds éclatés; et se plante en Mars, Avril et Septembre, en planches ou en bordures, qu'il faut renouveller tous les 2 ou 3 ans, parce qu'elles deviennent trop hautes ou trop épaisses. Il y a 5 ou 6 autres variétés.

LENTILLE, *Lens*.

On cultive la *grosse* et la *petite Lentille*, ou *Lentille à la reine*; mais cette culture ne peut avoir lieu que dans les vastes potagers et dans les champs. Cette plante ne réussit que dans les endroits les plus secs et les moins substancieux. Elle préfère les terreins maigres, sablonneux, etc. aux terres de bonne qualité, dans lesquelles elle devient trop forte. En Mars ou Avril on la sème en rayons et elle n'exige plus aucuns soins.

MACHE, *Valerianella*.

1. *Mâche commune*, *Doucette*, *Marchette*, *Poule grace*, etc. Cette plante annuelle, quoique commune dans les champs, se cultive dans les potagers où elle devient plus grosse, plus tendre et plus facile à recueillir.

2. *Grosse Mâche*, *Mâche d'Italie*. Elle est un peu plus grande que la commune, plus lente à monter au Printems; cependant elle est moins recherchée, parce que son duvet la rend moins agréable à manger.

Cette plante se sème de 15 jours en 15 jours, depuis la mi-Août, jusqu'à la mi-Octobre, dans une terre bien ameublie et amendée.

La graine se sème épaisse et se recouvre au râteau, ou légèrement de terreau; on la mouille très-souvent, et lorsqu'elle est bien levée on la sarcle.

Sur les dernières planches de *Mâche* que l'on consomme au Printems, on laisse des pieds de

cette plante éloignés l'un de l'autre de 6 à 10 pouces; lorsqu'ils sont montés et que les tiges commencent à jaunir, on les arrache le matin à la rosée, pour les entasser en lieu frais et les laisser en cet état pendant 15 jours, afin que la graine se nourrisse et achève de mûrir. Ensuite on les secoue à la fourche ou avec une baguette et l'on fait sècher la graine qui tombe, au grand air, pendant quelques jours avant de la vanner. Elle ne se sème que la seconde année et dure 5 à 6 ans.

MARJOLAINE, *Majorana.*

On distingue plusieurs variétés de *Marjolaine*, dont les plus estimées sont celle à coquille, et la *Marjolaine* à petites feuilles.

La *Marjolaine commune* est celle que l'on cultive principalement dans les jardins, parce qu'elle se soutient seule en Hiver en pleine terre. Elle se multiplie de graines, mais plus communément de pieds éclatés.

MÉLISSE, *Melissa.*

La Mélisse des jardins ou *citronelle*, est une plante vivace qui se multiplie par les semences, mais plus promptement par les pieds éclatés, et plantés en Mars en bonne terre, un peu à l'ombre; tous les ans en Automne on coupe toutes les tiges à fleur de terre. Dans les bons terreins la *mélisse* subsiste long-tems; dans les terres maigres, faut la renouveller de semences, ou de plant bien franc tiré d'ailleurs, autrement elle dégénère.

Les feuilles recueillies avant que la plante fleurisse, sont préférables à celles qu'on ne recueille que vers l'Automne. On peut plusieurs fois pendant l'Été, couper les tiges naissantes, afin de faire pousser de nouvelles feuilles, qui ont plus de qualité.

MELON, *Melo*.

Le Melon qui est une plante des pays étrangers et chauds, ne réussit bien dans nos climats tempérés qu'avec beaucoup de soins et d'attention. La plus mauvaise pratique des jardiniers ordinaires qui cultivent le *melon*, est d'en mettre plusieurs variétés ensemble sur la même couche ou sur le même terrein. par ce moyen les étamines ou poussieres fécondantes des uns et des autres se mêlant ensemble, il en résulte de nouvelles variétés qui sont souvent plus mauvaises que bonnes.

Il arrive aussi que beaucoup de cultivatenrs de *melons*, sèment ou plantent sur un bout de la même couche, des pieds de *concombres* qui communiquent leur qualité insipide et fade aux *melons* leurs voisins; c'est ce qu'il faut éviter avec le plus grand soin en plaçant les *concombres* en lieu éloigné.

C'est de cette inattention que vient la plus grande partie des variétés des *melons*, dont on compte plus de 60, mais dont je ne donnerai que les principales, les autres étant de peu de conséquence.

1. *Melon commun*, à Paris *Melon Maraî-*

cher. C'est le plus anciennement cultivé en France. Il n'a aucunes côtes sensiblement marquées; est entièrement brodé, sa chair est très-épaisse, rouge et pleine d'eau. Il est assez gros, de forme peu constante, ronde, longue ou applatie. Les jardiniers lui font perdre ses bonnes qualités en le mouillant trop pour le faire grossir. Il n'a de goût que dans les années sèches, quand on l'arrose peu.

2. *Melon-Morin, gros Maraîcher.* Celui-ci est plus hâtif et plus gros que le précédent; il a la forme ronde un peu alongée; il est marqué à l'oeil d'une espèce d'étoile; la broderie de sa peau est très relevée, sur un fond vert tirant sur le noir. Sa chair est fort épaisse, rouge, sucrée et vineuse.

3. *Melon-des-Carmes-long, melon de Saumur.* Il est de de moyenne grosseur, de forme ovale, presque sans côtes. Son ecorce legèrement brodée s'éclaircit et devient presque jaune, lorsqu'il approche de sa maturité. Sa chair est épaisse, remplie d'eau sucrée et relevée, plustôt blonde que rouge, et ferme s'il n'et pas trop mûr.

On distingue plusieurs variétés de ce *melon*, savoir: *Le blanc* dont la qualité est supérieure à celle du précédent. Celui à graine blanche. *Le rond*, et le *melon-romain* qui mûrit facilement.

4. *Melon-de-St.-Nicolas.* Cette espèce supérieure aux précédentes en qualité, est de moyenne grosseur, de forme alongée, à côtes régulières et bien marquées. Son écorce verdâtre est

fort mince, sa chair épaisse, ferme, d'un beau rouge, d'un goût fin, vineux, sucré.

5. *Melon=de=Langeais.* Il est de moyenne grosseur, un peu alongé, relevé de côtes mar=quées régulièrement. Vers sa maturité son écor=ce devient d'un jaune doré; quelquefois elle est brodée, quelquefois lisse. Sa chair ferme, rouge, très épaisse, abonde en eau sucrée et vineuse.

6. *Gros=Sucrin=de=Tours* Sa forme est ronde, peu régulière; ses côtes sont â peine sensibles; son écorce devient un peu jaune en mûrissant, et quelquefois se brode plus que celle d'aucun autre *melon.* Sa chair est rouge, ferme, pleine d'eau d'un goût relevé et très sucré. Il est égal en grosseur au *melon maraicher.*

7. *Le=petit=sucrin=de=Tours* est rond, appla=ti par les extrémités; son écorce est verte, quel=quefois très=brodée. Sa chair est rouge, d'un goût relevé et fort sucré, épaisse pour un petit *melon.*

Voilà les espèces de *melons* auxquelles on donne la préférence; dans celles qui sont moins bonnes, on distingue le *melon=de=Coulommiers* qui est le plus gros de tous les *melons. Le me=lon=à=chair=verte. Le petit=melon=hâtif*, &c.

Quand aux *melons d'Italie, de Malte, d'Es=pagne*, et autres, je conviens qu'ils sont délici=eux dans ces climats; mais leurs qualités sont très affaiblies dans les pays froids ou tempérés.

7. *Cantaloup=noir.* Ce *melon* est aujourd'hui préféré à tous les autres. Il est petit, rond, un peu applati par les extrémités, relevé de côtes

fort saillantes. Son écorce, quelquefois un peu brodée, est chargée de petites bosses; elle est d'un vert très foncé qui ne s'éclaircit point en mûrissant. Sa chair est épaisse, rouge, ferme, remplie d'eau sucrée, vineuse et excellente. Il est beaucoup plus hâtif que les *melons* français. Il est presque le seul cultivé par les vrais amateurs, parceque son fruit noüe et arrête facilement; qu'il est rarement mauvais, et que dans l'arrière saison même, où les gros *melons* sont sans qualités, il conserve son sucre, sa finesse, sa délicatesse. Il n'incommode point l'estomach; sa culture demande moins de tems et moins de soins; en un mot il n'a de défaut que sa petitesse, sinon qu'on lui reproche d'avoir l'écorce épaisse et de n'être pas assez plein. Le premier défaut lui vient de ce que nôtre climat n'est pas assez chaud pour lui, et le second de la mauvaise culture et du mauvais terrein qu'on lui donne. La mauvaise pratique des Jardiniers, dont j'ai parlé au commencement de cet article, a fait varier ce *melon* presqu'à l'infini, tant pour la forme, que pour la grosseur et l'avancement. Quelques espèces sont plus grosses que nos moyens *melons*, d'autres sont à peine comme une *pomme de Rambour*. Les grosses espèces sont un peu tardives; d'autres sont mûres 50 jours après avoir été semées. Il est inutile de les détailler toutes, l'essentiel est de donner la meilleure manière de cultiver les *melons*.

1. Il faut dans la belle saison, avoir préparé, 1 an ou 18 mois d'avance, une terre dont les deux qualités essentielles sont d'être meuble et

subtancieuse. Si l'on a une bonne terre légère; il suffit de mêler avec moitié de cette terre, un quart de terreau gras et un quart de crotin de cheval; de laisser consommer le tout et de le passer à la claie plusieurs fois pour le mêler et l'ameublir. Si le terrein est chaud, on peut remplacer le crotin par la bouze de vache; s'il est froid, par la fiente de pigeon, ou du crotin de mouton; s'il est lourd et compact, on en mèle un tiers avec un tiers de terreau commun, un sixième de terreau gras et un sixième de crotin. Les boües des rues, le terreau de feuilles d'arbres, les gazons consommés, les terres d'égoûts, le crotin de vers à soie, &c. sont très propres au même usage; l'essentiel est, comme je l'ai dit, que cette composition soit grasse, légère, bien mêlée et bien consommée.

2. Au mois da Janvier faites une couche de la longueur d'un chassis de 8 à 9 pieds; de 3 bons pieds de hauteur de fumier, et de 2 à 3 de large. Il faut que le fumier soit bien foulé. En mème tems faites à l'entour, un réchauf d'un pied de largeur et d'un demi pied plus haut que la couche; couvrez celle-ci de 6 pouces de terre.

Aussitôt qu'elle aura jetté son grand feu, mais que cependant la main étant enfoncée dedans, puisse avec peine en souffrir la chaleur, remplissez de vôtre terre-composée, de petits pots à *bazilic*; semez une graine de melon dans chacun; enfoncez les dans la couche et couvrez les de cloches on de chassis; s'il fait de fortes gelées, bornez les cloches et jettez pardessus de

la litière, des paillassons, &c. Lorsque la graine est levée, redoublez d'attention contre le froid, surtout pendant les nuits; préservez le plant de l'humidité, en essuiant les cloches ou les verres humides des vapeurs de la couche; donnez de l'air toutes les fois qu'il est supportable, et surtout lorsqu'il fait quelque rayons de soleil; ne tenez le plant rigoureusement renfermé que quand il fait des brouillards, de la neige, des pluies froides; entretenez une chaleur modérée dans la couche, en remaniant le réchauf avec du fumier neuf, et le rétablissant sur le champ; enfin lorsque ce secours paraîtra insuffisant pour soutenir la chaleur, il faudra faire une autre couche semblable dans laquelle on transportera les pots. En même tems on sèmera d'autre graine de *Melons* dans d'autres pots sur cette seconde couche, pour avoir du plant propre à succéder au premier, ou à le remplacer au cas qu'il périsse. Cette seconde couche et le plant exigent les mêmes soins.

3°. Si la chaleur de chacune de ces deux couches ne s'est soutenue que 15 jours, il faudra transporter les pots dans une troisième. Mais si la chaleur a duré trois semaines ou plus, le plant sera assez fort pour être mis en place à demeure. Les couches où il entre du tan, de la bruyère ou des feuilles d'arbres, conservent leur chaleur assez longtems pour qu'une seule suffise.

Préparez donc une ou plusieurs couches larges de quatre pieds et demi sur deux pieds de hauteur, après avoir été foulées et marchées; que leur des=

sus soit en talus incliné au midi. Couvrez les d'un pied, ou au moins de dix pouces de terre composée, lorsque le premier feu sera passé; faites en même tems, ou peu de tems après, les réchaufs, et couvrez les aussi de terre. Lorsque la couche sera d'une chaleur convenable, vous y placerez deux pouces plus bas que le niveau de la terre, votre plant en motte bien entière, et si la terre est sèche, vous verserez un peu d'eau pour la lier avec celle de la motte. Ne mettez qu'un pied sous chaque cloche. Sous les chassis on dispose le plant à 3 pieds de distance, de sorte qu'un chassis de 12 pieds, contient 4 pieds de *Melon.* Si l'on en met 2 rangs en échiquier, il en contiendra le double, mais le plant sera gêné et ses bras feront confusion. Il vaut donc mieux n'en mettre que 4 pieds qui suffisent, étant bien conduits.

4. Lorsque le plant a 4 ou 5 feuilles, outre les oreilles ou feuilles de la semence, il faut le couper au-dessus de la seconde feuille, afin qu'au lieu d'un seule tige, il pousse 2 ou 3 branches. S'il a été retardé par les fortes gelées, il ne faut faire cette opération qu'après qu'il est planté à demeure. Des branches ou bras qu'il ne tarde pas à pousser, on choisit les 2 plus vigoureux et l'on supprime toutes les branches faibles qui sont sorties ou sortiront par la suite, du collet de la plante, mais on ne retranche ni les oreilles, ni les fleurs mâles qui y paraissent. Les bras conservés ayant 4 ou 5 feuilles. on les pince au-dessus de la seconde feuille, afin qu'ils poussent d'autres branches. Ces nouveaux jets

se taillent de même et encore ceux qui en naî=tront, si les tailles précédentes n'ont pas produit assez de branches pour garnir la couche; il en faut ordinairement 8, à moins que le pied ne soit très=vigoureux et d'une variété de petits *Melons*.

Pendant que ces branches croissent et multi=plient, il faut être attentif à supprimer les bran=ches gourmandes qui sortent quelquefois du tronc; on les connait à leur direction droite, leur viva=cité et leur grosseur; les branches plates, les pe=tites qui s'alongent à cinq ou six pouces sans avoir une feuille; on coupe une partie des vrilles ou fils avec lesquels les *Melons* s'attachent; cer=taines grandes feuilles plus alongées, plus épais=ses et d'un verd plus foncé que les autres. On ne fait choix que des branches fortes, bien placées, bien conditionnées, dout les feuilles sont près les unes des autres, et on les range de façon quelles couvrent et garnissent bien le terrein sans être confuses.

5. Après cela il faut laisser ces bras croître et s'allonger en liberté jusqu'à ce qu'il y ait du fruit noué et arrêté. S'il en noue plusieurs sur chaque bras ou sur quelques=uns, attendre que la régu=larité de leur forme soit bien décidée. Les *Melons* mal faits ne sont pas ordinairement bons. Faites donc choix des fruits les mieux formés et les mieux conditionnés, et supprimez les autres, n'en laissant qu'un sur chaque branche et la taillant à un oeil au delà du fruit, si elle est faible; à deux ou trois, si elle est vigoureuse; car le fruit

peut périr par excés comme par défaut de nourriture. Si une branche a été dabord taillée à deux ou trois yeux, on la rabattra ensuite à un seul, quand le fruit étant parvenu à sa grosseur, pourra consommer toute la sève de cette branche.

On peut laisser deux fruits sur les bras forts, aux variétés de petits *Melons*, lorsque le pied a beaucoup de vigueur.

Tous les 8 jours il faut faire la revue des nouveaux jets que les bras arrêtés ne manqueront pas de produire, et en retrancher plus ou moins, suivant la force du pied et le nombre de fruits qu'il porte. D'ailleurs il vaut mieux en laisser quelques-unes de trop pour user le superflu de la sève, que de ruiner la plante, par trop de plaies continuelles.

6. Depuis que le fruit est bien noué et arrêté, jusqu'à sa parfaite maturité, il est essentiel de le préserver d'être mouillé par l'eau des pluies ni des arrosemens; le tronc de la plante demande la même attention. Il faut pour cela mettre des cloches ou des pots renversés sur le pied et sur chaque fruit, et on les retire ensuite.

Le *Melon* ne doit être arrosé que dans l'extrême nécessité, et dans ce cas, au lieu de mouiller la couche en plein, il vaut mieux verser l'eau ça et là, sans en répandre sur aucune partie de la plante, ou n'arroser que les sentiers.

7. Pour recueillir de la bonne graine de *melon*, il faut laisser pourrir sur la couche un *melon* que l'on jugera excellent et bien conditionné;

alors on en retire la graine, on la lave, on la laisse bien sécher à l'ombre et on la serre en lieu sec. Elle se conservera bonne à semer pendant 6 ans au moins. Si l'on ne veut pas sacrifier un fruit, il faut du moins ne recueillir la graine que de ceux qui sont très-bons, très-mûrs, et qui n'ont pas été rafraîchis dans l'eau glacée ou l'eau du puits; détacher des côtes qui ont toujours été exposées au soleil, toute la pulpe à laquelle la graine est attachée et l'y laisser pendant quelques jours avant de la laver; elle sera moins mauvaise que celle qu'on retire d'un *melon* en le mangeant et qu'on lave sur-le-champ.

Les autres soins nécessaires au succès des *melons* sont 1°. d'entretenir la chaleur des couches bien égale jusqu'à la mi-Mai; il faut pour cela, dans certaines années, défaire pendant ce mois, et rétablir sur-le-champ les réchaufs. 2.° Pendant le même mois commencer à donner quelques arrosemens légers, lorsque le plant en a besoin, mais avec les précautions indiquées ci-devant, et jamais par le grand soleil. Comme les racines des *melons* s'étendent jusqu'aux sentiers des couches, il serait plus à-propos de n'arroser que ces sentiers et de le faire abondament, sans donner d'eau aux couches. C'est par cette raison que j'ai recommandé de couvrir les sentiers de terre comme la couche. 3.° Tenir les jeunes fruits à couvert sous les feuilles, et au contraire les découvrir quand ils approchent de leur grosseur. 4.° Dans l'arrière saison mettre

une tuile, ou une ardoise, pierre plate, etc. sous les fruits pour les préserver de l'humidité de la couche. Dans les chaleurs jetter sur les cloches ou les chassis un peu de litière ou une toile claire à emballage, pour briser les rayons du soleil. 5.° Jetter un peu de poussière sur les plaies que l'on fait en taillant, pour les guérir plus promptement. 6.° Lorsqu'une branche devient chancreuse, il faut racler le mal jusqu'au vif, le frotter de crotin et le dessècher avec de la poussière. Le *melon* est fort sujet à cette maladie qui fait périr en peu de tems les plus belles branches et le pied même, lorsqu'on n'y porte pas remède à tems. Elle vient ou des arrosemens trop fréquens ou faits à contre-tems, ou de ce que la couche est réfroidie, ou enfin de la mauvaise qualité de la terre.

6. Arroser les *melons* avec de l'eau douce et légère; si l'on n'a que de l'eau de puits, ne pas l'employer crue et nouvellement tirée, mais la laisser pendant vingt-quatre heures au moins déposer et s'échauffer avant que de s'en servir.

On peut semer des *melons* depuis le mois de Janvier jusqu'en May. Les premiers et les derniers semis seront de *cantaloupe* et de *melons* de petite espèce, qui donnent plus promptement du fruit que les autres.

Depuis la mi-Avril on peut semer en place, et planter des *melons* des derniers semis jusqu'en Juillet, sur des couches neuves, ou sur celles qui ont porté les premiers *melons*.

Les *melons* peuvent se multiplier, au besoin,

de marcottes et de boutures. Depuis la mi-Mars jusqu'à la mi Avril, il suffit de donner 2 pieds d'épaisseur de fumier aux couches bien foulées et marchées. Après ce tems, 1 pied ou 15 pouces suffissent.

Pour avoir des *melons* de bonne heure, ayez les attentions suivantes et vous réussirez parfaitement. 1. Semez dans des pots pour ne pas fatiguer les *melons* en les transplantant. 2. Entretenez vos couches dans une chaleur modérée. 3. Plantez les dans de la bonne terre qui puisse leur fournir la nourriture nécessaire et leur donner les qualités qu'ils ne trouveront jamais dans le terreau des vieilles couches dont presque tous les Jardiniers se servent communément. 4. Donnez leur de l'air le plus souvent qu'il est possible. 5. Ne les ruinez point par des plaies, des tailles et des suppressions continuelles. 6. Préservez le fruit des pluies et des arrosemens.

On peut très bien élever des *melons* en pleine terre, dans les années chaudes et sèches. Vers le 15 d'Avril semez dans des pots placés dans une couche, de la graine des variétés les plus hâtives. Soignez et formez y le plant jusqu'après sa première taille; plantez les alors dans des platebandes exposées au midi. dont la terre soit substantieuse sans être humide; garantissez les des pluies avec des paillassons mis en auvent, que l'on peut placer et ôter à volonté. Ces *melons*. quand ils réussissent, sont d'un goût fin et excellent.

Les cloches soufflées sont mauvaises pour la culture du *melon*; je préfère celles qui sont formées de pieces de verre assemblées avec du plomb.

Il faut leur donner environ 2 pieds de diamètre ; mais comme la dépense est considérable et qu'elles sont sujettes à se disloquer en peu de tems, je préfère de me servir de carrés de planches de 2 pieds ou 2 pieds et demi de diamètre, sur 10 pouces d'élévation par derrière, et 7 à 8 par devant, ce qui forme une espèce d'encaissement de chassis, sur lequel je place un cadre vitré ou garni de papier bien huilé, qui est aussi bon ; cette méthode fort simple m'a parfaitement réussi.

Voyez au Chapitre 4, page 282, la manière de construire les chassis pour les couches.

MELON D'EAU, *Anguria.*

Le Melon d'Amérique, connu sous le nom de *petit melon d'eau*, à cause de sa ressemblance avec le gros *melon d'eau* commun en Provence et en Italie, est construit de la même manière que les *melons* ordinaires ; mais sa feuille est découpée profondément ; ses fleurs sont moindres ; son fruit est lisse, de 6 à 7 pouces au plus de diamètre, vert, marqué suivant sa longueur, de raies ou taches jaunes disposées régulièrement. Son écorce est mince ; sa chair blanche et transparente est pleine d'eau sans saveur et sans odeur.

On sème sa graine sur couche en Mars ou Avril, soit à demeure, soit pour repiquer le plant sur couche, ou même en pleine terre dans de petites fosses remplies de bonne terre composée ou de terreau. Lorsque par la taille, les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de branches, on les laisse courir en liberté, sans les arrêter ni sup-

primer aucun des fruits. Ils ne demandent d'autre soin que d'être arrosés au besoin.

Ce fruit n'est bon qu'à être confit avec le cédrat et autres fruits de ce genre, étant fort insipide dans nos climats.

MELONGÈNE ou AUBERGINE, *Melongena.*

Le Melongène, qui est une plante annuelle, est fort estimé et cultivé dans le midi. On l'y nomme encore *mayenne*, *aubergine*, *meringeanne*, *viédase*, *etc.* Voici ses 4 variétés.

1. *Melongène à fruit long rouge.* Son fruit est long, de la forme d'un petit concombre, lisse, de couleur purpurine, quelquefois rayé de blanc et de vert; sa chair est blanche, insipide.

2. *Melongène à fruit rond rouge.* Il ne diffère du premier que par sa rondeur.

3. *Melongène à fruit rond jaune.* Sa tige est moins haute, son fruit est jaune et ovale. Il a une variété à fruit blanc qui imite l'oeuf de poule.

4. *Melongène à fruit long jaune.* Ses fleurs sont petites, son fruit long jaunit en mûrissant.

Le melongène du No. 1. est le plus cultivé. Tous se sèment de bonne heure sur couche afin que le fruit mûrisse de bonne heure. Lorsque le plant est assez fort et qu'il n'y a plus de gelées à craindre, on le repique à 18 pouces de distance sur couche, ou dans une platebande au midi, et on le mouille souvent.

MOUTARDE, *Sinapi.*

1. *Moutarde à feuille de rave.* Cette plante

annuelle s'élève à 4 ou 5 pieds, suivant le terrein. Sa graine est blanche.

2. *Moutarde à feuille d'ache, Moutarde blanche.* Ses fleurs ont une odeur agréable et sa graine est blanche.

Au mois de Mars on sème la *moutarde* fort clair, en terre meuble et bien exposée. La graine mûrit à la fin d'Août et est bonne à semer pendant 2 ans.

Navet, *Napus.*

1. *Navet commun long.* Sa racine en pyramide a 2 pouces environ de diamètre à sa basse. Elle est douce, tendre et couverte d'une peau blanche.

2. *Navet rond commun* ne diffère du précédent que par sa forme ronde.

3. *Le Navet de Meaux.* Sa racine a jusqu'à 10 pouces de longueur sur une grosseur proportionnée.

4. *Navet de Berlin.* Il est fort petit, blanc, un peu alongé, fort tendre, et de bon goût.

5. *Le Navet rouge.* Il est fort estimé en Angleterre. Sa racine est de grosseur médiocre, ronde, teinte de rouge ou de violet.

6. *Le Navet gris.* Sa racine est alongée, sa couleur grise. Il est rarement tendre.

7. *Navet Printanier.* C'est un petit navet rond, applati par les extrémités, de la forme d'un oignon; il se sème dès le mois de Mars.

Toutes les autres espèces de *Navets*, tels que ceux de Saulieu, de St. Geome près Langres, d'Anet, du Gâtinois, etc. sont excellens étant cultivés dans leur climat, mais ils ont un goût très-ordinaire étant cultivés ailleurs. Cependant en faisant venir de la graine du pays même, elle donne du fruit dont le goût n'est pas beaucoup dégénéré, la première année.

Le *Navet* aime les terres légères et sablonneuses; dans les terres fortes et humides il devient plus gros, mais il y a moins de goût et de qualité.

Le terrein, quel qu'il soit, doit être bien labouré, dressé et ameubli. On y sème la graine très-claire et on y passe légèrement le râteau.

Depuis qu'elle est levée jusqu'à ce qu'elle ait quelques feuilles, il faut souvent donner de légères mouillures pour écarter la Lisette qui mange les premières feuilles et ruine le semis, sur-tout dans les mois de Juin et de Juillet.

Lorsque le plant est fortifié, on le sarcle et on l'éclaircit; il n'exige pas d'autres façons. Avant les fortes gelées on arrache les *Navets* et on les entasse en lieu couvert.

On peut semer les *Navets* dès le mois de Février sur couches fort tempérées couvertes de 10 pouces de terre meuble; et en pleine terre depuis Mars jusqu'à la mi-Août.

Au mois de Mars on choisit pour porter graine, le nombre convenable des plus beaux et on les

plante à un pied de distance. La graine se conserve 2 à 3 ans, bonne à semer.

OIGNON, *Cepa.*

1. *Oignon rouge commun.* C'est le plus communément cultivé, parce qu'il est gros et qu'il se conserve long-tems.

2. *Oignon pâle commun.* Il est un peu moins gros, plus applati que le rouge, et d'un goût moins fort. Il a une variété d'un jaune clair presque citron. Ces deux *oignons* sont les plus estimés.

3. *Oignon blanc.* Il est de même forme, mais moins gros que le rouge. Il est fort doux. Il a une variété que l'on nomme blanc hâtif.

4. *Oignon blanc d'Espagne.* Il est très-gros, doux et serait préféré s'il se gardait long-tems. Il a une variété rouge d'un goût un peu moins doux.

5. *L'Oignon de Florence* est blanc, fort tendre et fort doux, mais il n'est d'usage qu'en verd, parce qu'il ne se conserve point sec.

6. *L'Oignon long blanc* et sa variété rouge, ont une bulbe cylindrique longue de 7 à 8 pouces, sur environ deux pouces de grosseur. Ces *Oignons* étant très difficiles sur le terrein, ne sont cultivés que par quelques curieux.

L'Oignon aime un terrein gras et précédemment amendé par des engrais, et non pas nouvellement fumé, meuble et prèparé par deux labours, dont le dernier doit être donné environ un mois avant que l'on seme, pour laisser raffer-

mir la terre. Les fonds humides et compacts se corrigent par les labours, et les terres sablonneuses et maigres, par les engrais.

1. En Juillet et Août dans les terres fortes, et jusqu'à la mi-Septembre, dans les terres légéres, on seme fort épais, une ou plusieurs planches *d'Oignon blanc* hâtif ou à petites feuilles, préférablement au blanc à grandes feuilles, au rouge et au pâle, qui cependant réussissent bien. Si le tems est sec, on donne quelques arrosemens pour faire germer plus promptement la graine; mais étant levée on ne la mouille plus. En Octobre on repique à deux ou trois pouces de distance, le jeune plant dont on laisse une partie en pepinière pour regarnir en Mars, les pieds qui auront péri pendant l'Hiver. Dans les fortes gelées, il est bon de jetter par dessus, un peu de litière ou des feuilles d'arbres. On les mouille en Mars pour les faire grossir. En May ou Juin on les arrache pour les consommer en Été et en Automne.

2. Les *Oignons* qui doivent se consommer pendant l'Hyver se sement à la fin de Fevrier, dans les terres legères, et un mois plus tard dans les terres fortes.

Les planches de terre légère étant dressées, il faut les marcher à pieds joints sur toute la surface; y semer la graine assez épaisse, et herser légèrement avec la fourche. - Si l'on a du terreau, après avoir hersé avec la fourche, on passe légèrement le râteau pour unir les planches, et on les couvre également de quelques lignes de terreau.

Dans les terres fortes il ne faut point marcher auparavant, mais semer sur le labour grossier, ensuite marcher et herser avec la fourche; mais on ne passe point le rateau; il est nécessaire de couvrir ensuite de terreau ou de menu fumier bien consommé. Lorsque la graine est bien levée, on sarcle le plant, et ensuite on arrose pour raffermir la terre. On sarclera de nouveau au besoin, mais si l'on arrose beaucoup, *l'Oignon* se gardera moins.

Lorsque le plant est fort et qu'il n'a plus rien à craindre du mauvais tems, il faut l'éclaircir, s'il est trop serré, de sorte qu'il y ait entre chaque pied, deux à trois pouces de distance. Le petit plant arraché servira, comme nous le dirons.

Lorsque les *oignons* sont à peu-près à leur grosseur et que les feuilles ne croissent presque plus, il faut tordre ou rompre la tige audessus de l'oignon, surtout dans les terres fortes et humides. Dès qu'elle commence à jaunir on arrache tous les pieds à mesure qu'ils mûrissent, et on laisse pendant 12 à 15 jours les oignons étendus sur le terrein, ou mieux dans un lieu airé, mais à couvert de la pluie. On les nettoie ensuite de terre, de racines et de peaux sèches qui s'en détachent. On les remue de tems en tems pour les entretenir secs et les empêcher de germer. Enfin aux approches des fortes gelées on les met en glanes pour les serrer, ou en tas que l'on couvre de paille, pour les préserver, quoique la gelée ne les fasse pas périr, mais parcequ'elle diminue de sa qualité.

3. Le petit plant que l'on a arraché pour éclaircir les planches peut se repiquer en planches; ou bien on l'étend fort clair sur terre et on l'y laisse exposé à l'air et au soleil pendant l'Été. Les feuilles périssent, mais les pieds se forment en petit *Oignon* que l'on replante en Novembre ou en Mars. Il est formé vers la fin de Mai et doit se consommer avant l'Hiver.

On replante de même tous les petits *Oignons* de la récolte, si l'on n'en a pas besoin pour manger et que l'on veuille jouir plutôt qu'en semant; mais comme ils monteraient promptement en graine, il faut couper à fleur des dernieres feuilles, toutes les tiges à mesure qu'elles paraissent.

4 Pour recueillir de bonne graine *d'Oignon*, il faut en Novembre où Décembre, choisir les plus beaux, surtout ceux qui commencent à pousser et qui sont sains et fermes; les planter à 6 ou 7 pouces de distance et à 2 pouces de profondeur, dans un terrein sec et bien exposé. Si le terrein est humide, on ne les plantera qu'à la fin de Février et à fleur de terre. Ils n'auront besoin que d'ètre sarclés, et mouillés dans les sècheresses.

Lorsque les tiges approchent de leur hauteur, il faut les soutenir avec des échalas plantés autour de la planche ou le long des rangs. et y attacher des petites perches en travers; il faut aussi empècher les têtes de s'appuyer l'une contre l'autre, parceque la graine des côtés qui se toucheraient, perirait entierement. La graine étant mûre on coupe les tiges à un pied ou environ audessous des tètes, pour pouvoir les lier ensem=

ble par bottes, les exposer quelques jours au soleil sur un drap ou dans des vans pour recevoir les graines qui se détacheront et qui sont les meilleures : les suspendre en lieu sec la tête en haut. La graine qui restera dans les têtes, s'y conservera bonne à semer pendant trois ou quatre ans, au lieu que celle qui a été vannée sur le champ, ne dure que deux années ; dans la seconde elle est meilleure.

OSEILLE, *Acetosa.*

1. *Oseille longue, surelle, vinette.* C'est la plus commune dans les potagers.

2. *Oseille jaune, vivace.* Ce nom de *vivace* lui a été donné, parcequ'elle ne porte pas de graine et qu'elle ne se multiplie que par ses pieds éclatés. Sa feuille plus ronde que longue est moins grande et plus douce que la longue.

3. *Oseille ronde.* Ses feuilles sont quelquefois terminées en pointe, et sa tige est basse et presque rampante.

4. *La grande Oseille, ou Oseille vierge.* Cette grande espece ne pousse que quelques tiges stériles, ses feuilles ont plus de quinze pouces de long sur cinq ou six de large. Elle est d'un grand produit.

1. Depuis le commencement de Mai jusqu'en Août, on seme en terre bien labourée et ameublie, la graine *d'Oseille* par rayons peu profonds, en planches ou en bordures. On l'enterre très peu et on la recouvre d'un demi pouce de terreau ou de crotin bien brisé. Le plant n'a besoin

que d'être biné ou serfoui et èclairci, s'il est trop serré. Il vaut mieux semer de la graine à volée sur un coin de terre, et lorsque le plant est assez fort, le repiquer à 10 ou 12 pouces de distance, suivant la variété.

2. Les Oseilles qui ne produisent point de graine, et celles qui en portent, se multiplient par les oeilletons ou drageons éclatés des pieds et replantez à 10 ou douze pouces.

On commence à couper *l'Oseille* six semaines après quelle a été semée ou plantée, elle dure 10 à 12 ans.

Au mois de Décembre on coupe a fleur de terre, *l'Oseille* qui a été mise en planches ou en bordures et on la couvre de terreau ou de crotin.

Au mois de Février il est bon de jetter sur les feuilles *d'Oseille* qui commencent à pousser, de la paille sèche, pour les défendre de la gelée.

Au mois de Mai et dans les trois suivans, si l'on n'a pas besoin des graines, il faut couper *l'Oseille* dont on ne veut pas recueillir de la graine, pour lui faire pousser de jeunes feuilles et l'empécher de monter.

Pour avoir de *l'Oseille* pendant l'Hiver il faut en planter sur couche, ou avoir des planches *d'Oseille* très étroites, de chaque côté desquelles on creuse des tranchées d'un pied au moins de largeur sur deux pieds de profondeur. que l'on remplit de fumier neuf bien marché. On renouvelle ou réchaufe tout les quinze jours jusqu'à la mi-Janvier. Pendant les neiges et les gelées on les couvre de paille ou de fumier sec.

PANAIS, *Pastinaca.*

1. *Panais* long. C'est le plus commun dans les jardins.

1. *Panais rond.* Celui-ci est plus gros, mais moins long.

Cette plante potagère se cultive comme la carotte et dans les mêmes saisons, mais elle soutient les plus fortes gelées. Au mois de Mars on arrache un nombre convenable des plus fortes racines et on les replante entieres aussitôt, à 15 ou 18 pouces de distance pour donner de la graine vers la fin d'Août.

Pastisson, voyez Giraumon.

PERSIL, *Apium petroselinum.*

1. *Persil commun.* C'est celui qui se cultive ordinairement.

2. *Persil de Macédoine.* Sa feuille est d'un vert plus clair, dentelée plus finement. découpée plus régulièrement; elle se renverse autour du pied.

3 *Persil frisé.* 4. *Persil panaché.* 5. *Persil à grosse racine, etc.*

En Mars et Avril, et même pendant tout le Printems et l'Été, on seme à la volée, ou mieux en rayons de deux pouces de profondeur, en planches ou en bordures, la graine de *Persil.* et on la recouvre d'un demi pouce au plus de terreau. On serfouit et on mouille le jeune plant jusqu'à ce qu'il soit fortifié; ensuite on le laisse sans culture, mais on le coupe souvent pour

lui faire pousser des feuilles nouvelles et tendres. Pour que la racine grossisse, il faut avant l'Hiver éclaircir les plants, porter celui que l'on arrache, dans la serre ou dans la cave pour le consommer pendant cette saison. Les racines résistent au froid, mais les feuilles périssent dans les fortes gelées et les neiges, si elles ne sont couvertes de litière.

Les *Persils* frisé et panaché étant fort tendres à la gelée, se cultivent peu. Celui à grandes feuilles est sujet à avorter. Cest le *Persil* à grosse racine qui mérite la préférence sur tous les autres.

Le *Persil* ne monte en graine que la seconde année, mais en coupant au mois de May les tiges, lorsqu'elles paraissent, il continuera à pousser des feuilles et ne donnera de la graine que la 3me. année.

En Août, lorsque la graine est mûre, on coupe les tiges, on les expose au soleil sur un linge qui reçoit la graine, dont la plus grande partie tombe à mesure qu'elle mûrit.

PIMPRENELLE, *Pimpinella.*

On ne cultive que la petite *Pimprenelle* qui sert pour les fournitures des salades et autres usages.

La *Pimprenelle* peut se multiplier par les vieux pieds éclatés et repiqués à 8 ou 10 pouces de distance. Mais il vaut mieux la semer en planches ou en bordures, au Printems et mieux en Automne. On éclaircit le plant, on coupe souvent les feuilles pour en faire pousser de nou=

velles qui soient plus tendres. Pour recueillir de la graine, il faut au Printems, ne point tondre un certain nombre des pieds; ils monteront, et la graine mûrira en Juin. Elle se conserve deux ou trois ans.

Poire de terre, ou Topinambour. Voyez Pomme de terre.

POIREAU, *Porrum.*

1. *Poireau long.* 2. *Poireau court.* Celui-ci fait moins de profit, mais résiste mieux aux fortes gelées.

Le poireau se sème en Mars, comme l'*oignon*, et le jeune plant demande les mêmes façons jusqu'à ce qu'il ait environ 3 lignes d'épaisseur. Alors il faut labourer et dresser des planches; y tracer des rayons à six pouces l'un de l'autre; faire le le long de ces rayons des trous à la cheville, profonds de six pouces et éloignés de quatre pouces; arracher les *Poireaux*, et sans couper ni feuilles ni racines, en mettre un pied dans chaque trou, sans plomber ni rapprocher la terre avec le plantoir, mais donner aussitôt une mouillure abondante qui remplisse les trous de terre.

Pendant l'Été il faut arroser fréquemment, et couper deux ou trois fois les feuilles, afin d'en faire pousser de nouvelles et grossir le pied.

Vers la fin de Décembre on arrache le *Poireau* long, on l'enterre jusqu'aux feuilles, l'un à côté de l'autre, dans de petites tranchées et on le

couvre de litière dans les grands froids; il s'y conserve jusqu'en May.

Au mois de Mars on choisit un nombre convenable des plus beaux pieds de *Poireau* long et de *Poireau* court, que l'on replante à 8 ou 10 pouces de distance; il en pousse une tige de trois à cinq pieds de hauteur qu'il faut soutenir: Il se forme une tête comme à *l'Oignon*; lorsque les capsules ou étuis de la graine commencent à s'ouvrir, on coupe et on soigne les têtes comme celles de *l'Oignon*; pour recueillir la graine.

POIRÉE, *Beta vulgáris.*

1. La *Poirée* ou *Bette*. Il sort du collet de sa racine un grand nombre de feuilles lisses, succulentes, longues de 8 à 12 pouces, sur 4 à 9 pouces de largeur vers la queue, terminées en pointe camuse, d'un verd quelquefois blanc; soutenues par des queues blanches, longues de 4 à 10 pouces larges, creuses en dedans, convexes et cannelées en dehors. Sa tige ne se fait que la seconde année; elle ressemble, ainsi que la graine, à celle de la *bettcrave*, mais les graines se conservent bonnes à semer, pendant 8 à 10 ans.

2. *Poirée à cardes*. Cette espèce a les queues et les côtes beaucoup plus larges. Elle est sensible aux gelées; Mais elle a une sousvariété un peu moins tendre et d'un verd plus foncé qui supporte mieux l'Hyver.

Depuis Mars jusqu'en Août on peut semer la graine de *Poirée* en bordures, en planches, par

rayons éloignés des 8 pouce, ou à la volée à demeure, ou pour repiquer. On la serfouit et on la mouille au besoin; on la coupe souvent pour lui faire pousser de jeunes feuilles qui sont plus tendres.

Plusieurs Jardiniers ne sement que de la *Poirée* à cardes. Ils sement la blonde en Mars ou Avril pour servir jusqu'aux gelées; la demi verte à la fin de Juin, pour être repiquée en Août à 8 pouces de distance en tout sens; elle passe l'Hiver et se consomme en May. Il y a des terreins où la blonde soutient bien les gelées en la couvrant de litiere sèche; dans d'autres, la demi verte même a besoin d'être couverte exactement.

Pois, *Pisum.*

1. *Pois commun.* C'est celui que l'on cultive le plus communément dans les jardins et dans les champs. Il se seme dans une bonne terre neuve, depuis le mois de Décembre pour rapporter à la fin de May, jusqu'à la fin de Mars pour rapporter à la fin de Juin. On peut le semer jusqu'au 15 Août. Il faut le semer épais, car il ne pousse qu'une tige. Il est bon et tendre en vert, pourvû qu'il soit cueilli assez tôt.

2. *Pois Michaux.* Il est précoce, assez gros, blanc, rond, fort tendre et sucré, en vert; mais il ne réussit bien que dans les terres chaudes, douces ou sablonneuses et il périt ou devient tardif dans les terres froides et humides. Quoiqu'il ne soit pas de grand rapport, il est cultivé pour sa primeur. Dans l'Été il faut souvent le mouiller

le matin. On le pince aux premières fleurs pour l'avancer.

Le *Pois Michaux d'Hollande* lui est préférable. Il est d'un grand rapport et de très bonne qualité, plus hatif de 15 jours ; moins haut, et par conséquent plus propre pour les chassis. Il n'a pas besoin d'être étêté ni arrêté.

3. *Pois Dominé.* Il est de meilleur rapport que le *Michaux*. Son grain est blanc, aussi gros, moins rond, et d'aussi bonne qualité. Il est moins difficile sur le terrein et supporte mieux les tems rudes, mais il est moins précoce.

4. *Pois Baron.* Il est précoce et donne abondament, mais ses cosses sont petites et son grain est sans sucre et sans qualité.

5. *Pois suisse, ou grosse cosse hâtive.* C'est un des plus féconds lorsqu'il est cultivé en bonne terre. Ses cosses sont grosses, longues, nombreuses, bien garnies de grains ronds, de grosseur médiocre, de couleur jaune tirant sur le verd.

Il se seme dès Décembre pour rapporter le premier en plein champ; et a la fin de Juin pour fournir dans l'arriere saison. Il n'est bon qu'en vert. Il faut le semer épais.

6. *Pois à la longue cosse.* C'est celui qui produit le plus, surtout dans les terres de médiocre qualité où il pousse moins en tige et plus en fleurs que dans les bonnes terres. Comme il réussit le mieux dans l'arriere saison, on ne commence à le semer qu'à la mi-Avril et on continue jusqu'en Juillet. Sa cosse est très longue et contient jusqu'à 14 grains.

Il se met promptement et abondament à fruit; il se sème clair, parcequ'il pousse plusieurs tiges.

7. *Pois carré blanc.* On seme ce *pois* depuis la fin de Mars jusqu'à la fin de Mai dans une terre de qualité médiocre; il s'élève fort haut et a besoin de grandes rames; il produit peu et est lent à se mettre à fruit. Il n'est d'usage qu'en vert, mais il est le plus gros, le plus tendre et le plus sucré de tous. C'est de ce *pois* que l'on fait sècher les grains verds bien tendres pour l'Hiver.

8. *Pois carré verd.* Il n'est distingué du précédent que par sa couleur verte. Sa culture est la même. En vert il est inférieur au carré blanc, mais il est excellent pour les purées. Il ne faut le renfermer que quand il est bien mûr et bien sec. Il se sème clair ainsi que le *Carré blanc.* L'un et l'autre n'aiment pas les terres grasses.

9. *Pois Normand.* Il est de même forme et grosseur que les deux précédens, et il en a la forme et la couleur ainsi que la qualité.

Il rapporte médiocrement. Il se sème en bonne terre depuis la fin de Mars jusques vers la fin de Juin; en vert il est tendre, moëlleux, peu inférieur au *Carré blanc*; comme il a la peau très fine, il rend plus de purée que le carré vert, et lui est préférable. Il ne fait qu'une tige.

10 *Pois vert d'Angleterre.* Ce pois se sème en toutes saisons, s'élève à une assez grande hauteur, ses fleurs paraissent depuis le pied jusqu'à l'extrémité, elles coulent rarement et sont suivies de grosses cosses bien garnies de très gros grains.

d'un vert tirant sur le blanc, d'une forme alon-gée et presque ovale, très bons en vert et en purée. Ce pois étant d'un grand produit est une des espèces le plus à préférer.

11. *Pois carré à cul noir, Cul noir carré.* Ce pois dont le petit creux est noir, a la forme carrée, la couleur verte et est bon en vert et en purée. Il a une variété à cul noir rond qui n'est bonne qu'en vert. On sème l'un et l'autre de-puis la mi-Avril jusqu'au commencement de Juin, assez épais, parcequ'il ne font qu'une seule tige.

12. *Pois de Clamart.* Non-seulement cette espèce est estimable parce qu'elle est tendre, sucrée et excellente, mais parce qu'elle est de grand produit. Ses cosses contiennent jusqu'à 10 ou 12 grains serrés et applatis. Il se sème de bonne heure même avant l'Hiver, à Clamart près Paris.

13. *Pois sans parchemin, Pois Mange-tout.* Celui ci a la cosse tendre, sucrée et elle se mange comme le grain. On en distingue plusieurs va-riétés qui ne diffèrent que par la hauteur de la plante, la grandeur des cosses, la couleur de la fleur, la grosseur, la couleur et la forme du grain. Les unes ne s'élèvent qu'à 18 pouces, les autres à 8 ou 9 pieds; les unes ont la cosse très-petite, d'autres longues de 4 à 5 pouces sur 15 à 16 lignes de largeur, etc. Toutes veu-lent être semées clair, par rayons distans de 15 à 18 pouces; mouillées fréquemment pour atten-drir la cosse. On les sème depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de May; et dans ces 3 mois il faut en semer tous les 15 jours, parce que la

fleur de ce pois étant très-sensible au tonnerre, s'il en manque une planche, elle est remplacée par une autre. On les mange avec leur cosse; le grain, quand il n'est pas trop gros, est excellent en vert; en sec, ceux à grains blancs sont excellens pour les purées.

1. Les *Pois* veulent une terre neuve non fumée; on peut en semer dans les mêmes places, au bout de 6 ou 7 ans, à moins qu'on ne mêle de nouvelle terre avec l'ancienne, en labourant. Voyez les différentes espèces, pour la qualité du terrein, parce que les unes la veulent médiocre, d'autres bonne.

On sème, dans les jardins, le *Pois* par planches de 4 rayons chacune, distans d'un pied ou environ, et profonds de 2 ou 3 pouces. Les *pois* se sèment à 4 ou 5 pouces l'un de l'autre, plus ou moins; on les marche et on les recouvre au râteau. Dans les terres fortes on ne les marche point.

Lorsque le plant a 5 à 6 pouces de hauteur, on le sarcle, on le bine et on le rechausse par un beau tems; quelques jours après, on plante les rames plus ou moins longues suivant les variétés, les penchant un peu vers le dedans de la planche et observant de les mettre en dehors des *pois* sur les bords des planches.

Il ne faut jamais mettre plusieurs planches de *pois* à côté l'une de l'autre, parce que les *pois* étant grands se portent trop d'ombre et s'amaigrissent. On peut donc mettre un planche de

légumes bas entre deux planches de *pois*, sur-tout de ceux qui s'élèvent beaucoup.

Les rames doivent être branchues depuis le pied jusqu'à la cime, afin que le pied trouve à s'accrocher dès qu'il a 5 à 6 pouces de hauteur.

On sème des *pois* en pleine terre jusques vers la mi-Août.

Dans les planches que l'on destine pour graine, il faut arracher tous les pieds dégénérés; on les reconnait à leur grosseur, à leur vigueur et à la rareté de leurs fleurs. Dès que les cosses jaunissent, on arrache les *pois*; on les expose au soleil; ils y achèvent de mûrir et de sècher; on les bat ou on les écosse.

2. Pour avoir des *pois* au commencement de May, il faut au commencement de Décembre, dans les terres légères, douces, sablonneuses, et dès la mi-Novembre dans les terres franches, semer sur des platebandes exposées au Midi et abritées, des *Pois-Michaux* par touffes de 7 à 8 *pois*, à un pied l'une de l'autre, ou mieux assez épais par rayons; les marcher, en terre légère, et en terre franche, si elle n'est pas trop humide; les recouvrir et répandre par-dessus, un peu de crotin, de fiente de pigeon, de ter-reau gras, ou de vieilles boües des rues ou des chemins fréquentés. Lorsqu'ils sont bien levés, il est bon de les rechausser encore d'environ un pouce de quelqu'une de ces matières.

Depuis la fin de Décembre jusqu'à la mi-Fé-vrier, il faut défendre le plant des fortes gelées,

en le couvrant de paillassons, de litière ou autres matières soutenues sur des perches attachées à la hauteur du plant; retirer ces couvertures toutes les fois que le tems le permet et les remettre au besoin, parceque le plant jaunirait et fondrait s'il restait trop long-tems renfermé. Il est des Hivers où ces précautions sont inutiles, et d'autres où elles sont insuffisantes; le terrein y fait aussi beaucoup.

Après la mi-Février, l'on retire les couvertures, on sarfouit et l'on rechausse le plant; lorsqu'il a 6 à 7 pouces de hauteur on le rame. En Mars ou Avril on arrose, s'il en est besoin et, si l'on veut jouir plustôt, on rogne ou arrète les *pois* à la seconde ou troisième fleur.

On peut avancer les *pois* en planches même, en inclinant la surface au Midi et formant un abri au Nord, avec des paillassons dressés et soutenus, de 5 à 6 pieds de hauteur.

Il y a d'autres manières de se procurer des petits *pois* plus hâtifs que par la précédente, mais il faut des couches, des réchaufs au besoin, des chassis et tous les soins nécessaires et que j'ai détaillés à différens articles. Je dois seulement observer que si l'on sème sur couches, il faut qu'elles soient couvertes de 10 pouces au moins de bonne terre meuble et franche.

POIVRE LONG, *Macropiper.*

Le Poivre long, Poivre d'Inde, de Guinée, Corail rouge, Piment. C'est une plante étrangère qui est devenue commune dans nos jardins,

Elle se sème sur couche en Mars, ou plus tard en pleine terre, et se replante en Mai en planches ou en pots. Une bonne terre un peu humide et un peu ombragée lui convient. Il y en a trois variétés qui se distinguent par la forme de leurs baies, rondes, larges, ou fort alongées.

Pomme d'amour, voyez Tomate.

POMME DE TERRE, *Solanum tuberosum.*

La Pomme de terre, qui est originaire de Virginie, a plusieurs variétés distinguées par la couleur et la forme des bulbes ou tubercules, qui sont longs, irréguliers, jaunes, blancs, rougeâtres, et par leur grosseur.

Les Pommes de terre se plantent à 18 pouces l'une de l'autre, dans des tranchées profondes de 8 ou 10 pouces. On élève les terres en ados entre les tranchées d'où elles ont été tirées. Dans le fond de ces tranchées, plantez à 15 ou 18 pouces de distance et à 3 ou 4 de profondeur, 1 ou 2 petites *pommes de terre*, ou un morceau des grosses, qui ait deux ou trois bons yeux; on plante même avec un plus grand succès les plus gros tubercules ou pommes entières, parce qu'elles produisent beaucoup plus.

Cette opération se fait en Mars ou au commencement d'Avril; mais dans les pays froids, il faut différer jusqu'en Mai. En Juin ou Juillet, lorsque les tiges sont élevées d'environ un pied, on les rechausse avec la terre mise sur les ados, de sorte que les pommes ou tubercules se trouvent enfoncées d'un pied au moins.

On peut aussi, dans un terrein bien labouré et ameubli, creuser des petites fosses de 3 ou 4 pouces, dans chacune desquelles vous placez un gros ou plusieurs petits tubercules que vous couvrez de terre au niveau de la surface du terrein. Lorsque les tiges des *pommes de terre* sont élevées à un pied ou environ, vous formez autour, une butte de terre en forme de taupinière, que vous ameublissez bien. C'est dans cette butte que les bulbes se multiplieront et grossiront mieux que de toute autre manière.

À la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre, plus tôt dans les pays froids, on arrache toutes les plantes en tirant à soi la tige avec la main, si c'est une terre sèche et sablonneuse, ou mieux avec une fourche ou un crochet double, à-peu-près comme les crochets à fumier, si la terre est forte ou humide. On détache les pommes des racines et on les laisse un peu ressuier à l'air, après quoi on les place dans un lieu qui soit à l'abri de la gelée, sans être trop chaud, pour ne pas les faire germer trop tôt.

Pour conserver les *pommes de terre* bonnes à manger jusqu'aux nouvelles, au Printems il faut casser les tiges à mesure qu'elles poussent et étendre les pommes dans un lieu sec, tel qu'un grenier ou galetas.

Poire de terre ou *Topinambour*. Sa tige s'élève de 5 à 6 pieds, elle ressemble assez à celle du soleil ou héliotrope. Ses racines, imitant un peu la poire, sont de forme irrégulière; elles

poussent en abondance et peuvent donner 5 à 6 boisseaux dans un espace de 6 pieds carrés.

On la multiplie et on la cultive comme la *pomme de terre.* Son goût est à=peu=près celui du *cu d'artichaut.*

Potiron, voyez Citrouille, Courge.

POURPIER, *Portulaca.*

1. *Pourpier vert.* Cette espèce a les feuilles vertes et assez dures.

2. *Pourpier doré.* Ses feuilles et ses tiges sont d'un verd fort jaune.

Depuis le mois de Janvier jusqu'à la fin d'Avril, on sème sur couche assez épais, de la graine de *pourpier verd* sans l'enterrer, mais en la pressant seulement avec la main sur le terreau pour l'y attacher. Donnez de l'air et du soleil aussi souvent que possible sans danger, car le *pourpier* craint beaucoup le froid. On le coupe pour les salades, dès qu'il a 2 ou 3 feuilles for= mées.

Depuis le commencement de May jusqu'en Automne, on sème du *pourpier doré* qui est plus tendre et plus estimé, en pleine terre meu= ble ou ameublie avec du sable, du terreau fin ou des cendres de lessive. On sème la graine fort clair à la volée; on répand pardessus un peu de terreau ou de sable, ou l'on passe le râteau très=légèrement pour l'enterrer un peu; on la mouille tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit le= vée, et, quand le *pourpier* est grand, on arrose

fréquemment en plein Midi, pour l'entretenir tendre.

Aussitôt que les capsules de la graine commencent à s'ouvrir, il faut arracher les pieds et les mettre sècher au soleil sur des toiles, pendant quelques jours, en les remuant de tems en tems; ensuite détacher la graine et l'enfermer sèchement. Elle se conserve bonne à semer pendant 8 ans.

Raiponce, *Rapunculus*.

La Raiponce ne se cultive que pour l'avoir plus grosse et plus tendre. Sa racine est charnue, tendre, blanche, douce et sans odeur.

On sème la graine à la volée, dans le mois de Juin, en terrein doux et frais; on y passe le râteau fin et on couvre de terreau fin ou de deux lignes de terre meuble et sableuse. On mouille aussitôt et on continue souvent jusqu'à ce qu'elle soit levée. On sarcle au besoin et on arrose dans les sècheresses. Cette plante aime assez l'ombre et se consomme en Février, Mars et Avril.

Rave et Radis, *Rapa sativa*.

La Rave a la racine unie, droite, ferme ou cassante, pleine d'eau d'un goût fort et piquant, plus ou moins grosse, longue et teinte de rouge, suivant sa variété.

La racine du *radis* a le goût plus fort, la consistance plus ferme, et la forme approchant de celle du *navet*; sa feuille est d'un vert plus

clair, ses petites feuilles sont moindres en nombre et en étendue et plus couchées.

1. *Grosse Rave.* Sa racine a jusqu'à 8 pouces de longueur sur 9 ou 10 lignes d'épaisseur ; elle est d'un goût fort et piquant.

2. *Rave commune.* Elle est de médiocres grosseur et qualité. Elle se sème en pleine terre au Printems et en Automne. Elle est bien teinte de rouge.

3. *Rave hâtive.* Celle=ci est très=petite, mais fort tendre, douce, d'un beau rouge et se forme en peu de tems. Dès qu'elle a 4 ou 5 feuilles, elle est bonne à manger ; elle peut s'élever sur couche dans la plus rude saison.

4. *Rave saumonée.* Elle est moins hâtive que la précédente ; de la même grosseur que la *rave commune* ; de couleur de chair de saumon, fort claire, transparente et agréable à la vue.

1. *Petit Radis blanc et rond, Radis de tous les mois, Radis blanc hâtif.* Sa racine est ronde, de 7 à 8 lignes de grosseur, terminée par une queue fort menue. Sa peau est blanche. Il est tendre, délicat, d'une eau fort douce, quoique d'un goût bien marqué. Il est très=hâtif et réussit bien sur couche pendant l'Hiver, et au Printems en terre meuble et fraîche. Il veut être arrosé souvent.

2. *Petit Radis rouge hâtif.* Sa couleur très foncée le distingue du précédent ; souvent l'intérieur en est teint entièrement, ou veiné. Il réussit bien sur couche.

3. *Petit Radis blanc et long.* Il est moins gros, mais plus long que les 2 précédens; son goût est un peu plus piquant; il est moins tendre et moins hâtif; réussit bien sur couche pendant l'Hiver, et en pleine terre dans les autres saisons, pourvû qu'il soit bien arrosé dans les chaleurs.

4. *Petit Radis gris.* Sa grosseur est la même que celle du précédent; il est moins long; son goût est plus relevé; il réussit bien en pleine terre, même en Été, en arrosant souvent.

5. *Petit Radis noir.* Il est moins tendre et plus sec que les 2 précédens, mais il leur est préféré en Été et en Automne, à cause de son goût de noisette. Sa peau est toute noire.

6. *Gros Radis blanc.* Il est très-blanc, tendre, son eau abondante est peu relevée; sa forme est très-alongée et plus grosse de beaucoup que celle des autres *radis*.

7. *Gros Radis noir, Radis d'Hiver, de Strasbourg.* Il est alongé, plus gros qu'aucun autre, noir, dur, sec, d'un goût très piquant. Il se sème en Juin ou Juillet, s'arrose souvent. On l'arrache avant les gelées pour le mettre dans la serre où on l'enterre dans du sable. Ou bien on fait une tranchée dans un endroit sec du jardin, on l'y arrange l'un près de l'autre et on le couvre de litière dans les grands froids.

8. *Le petit Radis saumonné*, ou *Radis à la Reine* est de la couleur de la rave de ce nom; il est recherché et mérite de l'être, car il est fort tendre.

Les *raves* et les *radis* aiment les terres meu= bles, fraîches et profondes. Le Printems et l'Au= tomne elles se sèment seules ou parmi d'autres légumes. Dans l'Été on les sème à l'ombre et on les arrose très=fréquemment pour les rendre moins fortes et moins dures.

On peut avoir des *raves* pendant l'Hiver et le commencement du Printems, avec des soins et de l'attention, en semant sur couche les es= pèces hâtives. On les y sème dans des petits trous, grain à grain. On les couvre de cloches ou de chassis que l'on couvre de litière ou de paillassons pendant le grand froid, en donnant de l'air le plus souvent que l'on peut. Il faut réchauffer les couches à=propos.

Mais indépendament de ces attentions, ce qui contribue le plus à avancer les *raves* et *radis*, c'est de les arroser vers les neuf heures du Ma= tin avec de l'eau tiède. On en fait pour cela chauffer prête à bouillir et on en mêle une partie dans chaque arrosoir d'eau froide.

On peut commencer à semer sur couche dès les mois de Novembre et Décembre et profiter pour cela, de celles que l'on prépare pour d'au= tres primeurs.

Pour recueillir la graine, il faut en Mars ou Avril planter en bonne exposition, à un pied l'un de l'autre le nombre convenable de *raves* et de *radis* des semis d'Hiver, les mouiller fréquem= ment jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; ou en laisser en place, des premiers semis du Printems; soutenir les tiges contre les vents et la pluie;

arracher les pieds lorsque la plus grande partie des gousses est jaune; les exposer quelques jours au soleil; ensuite les suspendre en lieu sec pour les égrainer au besoin, car la graine se conserve ainsi pendant 8 à 10 ans. Avant la maturité, il est bon de couper l'extrémité des branches, dont la graine est très-imparfaite.

ROMARIN, *Rosmarinus*.

Le *Romarin* étant un arbrisseau de pur agrément, voyez son article au second volume.

ROQUETTE, *Eruca sativa*.

Roquette cultivée. Cette plante se sème en Mars en tout terrein et n'a besoin d'aucune culture. La graine qui est jaune, petite, presque ronde, se conserve bonne à semer pendant 2 ans.

RUE, *Ruta*.

On peut avoir quelques pieds de *Rue* dans un jardin, mais elle ne demande aucune culture. Elle se multiplie de graines, de boutures ou plus facilement de pieds éclatés. Le soleil lui est nécessaire.

SALSIFIX OU CERCIFIX, *Tragopogon hortense*.

1. *Salsifix commun. Salsifix blanc.* Sa racine en forme de fuseau est droite, tendre, longue de plus d'un pied, blanche en dehors et en dedans.

2. *Salsifix noir. Scorsonère, Salsifix d'Espagne.* Sa racine moins longue et moins grosse que celle du précédent, à l'écorce noire.

À la fin d'Avril, si la terre est sèche; à la mi-Mai, si elle est humide et forte, et jusqu'en Août, on sème la graine de *Salsifix* dans un terrein meuble ou ameubli, préparé par un et même deux labours, en bordures ou mieux en planches de 3 à 4 pieds de largeur, par rayons éloignés de 6 ou 7 pouces. On arrose tous les 2 jours, si le tems est sec, jusqu'à ce que la graine soit levée. Environ 6 semaines après, lorsque le plant est fortifié, on le sarcle, on l'éclaircit en laissant environ 2 pouces entre chaque pied, et on regarnit les vuides, soit avec le plant qu'on vient d'arracher, soit en les ressemant.

Le Salsifix commun est bon dès le mois de Novembre de la même année. On laisse en place une certaine quantité de pieds pour porter graine.

La Scorsonere monte en graine dès la même année, environ deux mois après qu'elle a été semée. Lorsque la graine est mûre, il faut couper les tiges à fleur de terre, donner ensuite une bonne mouillure, et bientôt après elle repousse de nouvelles feuilles. Elle ne demande aucuns soins jusqu'au Printems suivant; alors on la serfouit, elle donne de nouvelles feuilles et monte en graine pour la seconde fois. On coupe les têtes à mesure que les aigrettes paraissent, on les expose quelques jours au soleil, ensuite on nettoie la graine. Celle de la seconde année est la meilleure; on préfère même celle de la troisième. Après que la graine est recueillie, on coupe les tiges à fleur de terre, et l'on donne quelques arrosemens pendant l'Été.

La Scorsonere peut quelquefois se consommer dès l'Hiver de la première année, mais souvent elle demande 2 et 3 ans. Par cette raison le *Salsifix commun* est plus profitable, puisqu'il n'occupe la terre qu'un an, mais il lui est bien inférieur en qualité.

Leur graine se conserve bonne à semer pendant deux ans.

Sariette, *Saturcia hortensis.*

La Sariette, Savourée, Sadrée, a beaucoup de rapport avec le *Thim.* Cette plante se multiplie de graine, elle se sème même seule dans les jardins.

On fait des bordures d'une espèce de *Sariette* vivace qui ressemble beaucoup à *l'Hissope.* On la multiplie aussi de graine, mais plus promptement des pieds éclatés.

Sauge, *Salvia.*

La Sauge a 14 ou 15 variétés distinguées par la grandeur, la couleur, la forme des feuilles, la couleur des fleurs, etc. Quelques espèces ne peuvent résister à nos Hivers. La *Sauge franche* est celle que l'on cultive le plus, mais on en met peu dans les potagers, étant une plante de botanique, plutôt que de cuisine ; en Suisse et en Allemagne, on l'aime beaucoup.

La Sauge peut se multiplier de graines, mais plutôt des pieds éclatés plantés au Printems, en touffes ou en bordures.

THIM, *Thimus.*

1. *Thim commun.* Il a une variété à feuilles panachées de blanc.

2. *Thim à larges-feuilles.* Il pousse des rameaux fort nombreux qui rampent presque contre terre. Ses feuilles beaucoup plus grandes sont moins odorantes

3. *Thim citronné.* Son odeur de citron seule le distingue du précèdent.

4. *Thim de Crête.* Il est trop difficile à élever dans nos climats.

Le *Thim* se multiplie de touffes éclatées et peut se mettre en bordures.

Scorsonere, voyez Salsifix, N.° 2.

Sersifix, voyez Salsifix.

TOMATE, *Lycopersicon.*

1. *La grande Tomate*, ou *Pomme d'Amour*. C'est une plante annuelle, sarmenteuse qui produit une baie ou fruit rond très-applati par les extrémités, relevé de plusieurs côtes suivant sa hauteur, couvert d'une peau mince, mais ferme, qui devient d'un beau rouge ponceau en mûrissant. Son eau, quand il est extrémement mûr, est d'une acidité agréable. Avant qu'il ait acquis cette qualité, il serait dangereux d'en faire usage.

2. *Petite Tomate.* Cette espèce est construite de même, mais elle est beaucoup plus petite. La plante ne s'élève qu'à un pied et demi ou deux pieds, se soutient bien et représente un joi

arbrisseau. Ses fruits sont régulièrement ronds, d'un très beau rouge et mûrissent long-tems avant ceux de la *grosse Tomate*, dont la pluspart ne mûrissent point, à moins qu'elle ne soit semée de bonne heure et avancée sur couche.

Au Printems on sème sur couche, la *Tomate*. Lorsque le plant est assez fort, on le met en pleine terre à une bonne exposition; ou dans les plate bandes de fleurs, où ses fruits d'un beau rouge, font un effet agréable pendant l'Automne. Elle n'exige que quelques arrosemens pendant l'Été, et des tuteurs ou appuis pour la soutenir.

Manière de construire solidement et à peu de frais, les Bassins, les Reservoirs, et les Citernes.

Si l'on manque de sources d'eau dans son terrein, ou qu'on ne puisse la distribuer commodément dans ses différentes parties, il est absolument nécessaire d'y construire des *bassins*, tant pour pouvoir y puiser l'eau à portée des carrés, que pour l'y laisser reposer et échauffer, afin de la rendre plus propre aux arrosemens; car toute eau froide, ou sortant de source, est pernicieuse aux plantes, et, si l'on n'en a pas d'autre, pour le moment, il faut la dégourdir, en y mêlant un peu d'eau chaude, dans chaque arrosoir, avec un peu de salpêtre fondu dans l'eau en la faisant chauffer. Cette petite précaution produit un merveilleux effet, mais serait impraticable pour un jardin spacieux où il faut chaque jour 2 à 300 arrosoirs.

Je suppose donc que l'on ait à construire un *bassin*, une *citerne* ou tout autre *réservoir*, pour contenir l'eau des pluies, ou celle que l'on tire d'un puits, pour la laisser reposer et échauffer, et avoir une provision prête.

1. Commencez par creuser l'emplacement, de 3 pieds de largeur, et d'un pied de profondeur de plus que l'étendue intérieure que doit avoir le *bassin* ou la *citerne*. Assûrez vous de la solidité du fond, afin que les murs que vous construirez dessus, soient solidement établis. Si le fond n'est

pas solide, vous le creuserez davantage, et vous y placerez de bons matériaux; ou sans le creuser davantage, vous y poserez une grille de bon bois de chêne, faite avec des membrures, ou plateaux, de 8 à 10 pouces de largeur sur 4 pouces, au moins, d'épaisseur, sur laquelle vous maçonnerez le fond du *bassin* dans toute son étendue.

2. Le fond étant solidement établi, vous élevez dessus, contre les terres du pourtour, le mur de douve d'un pied et demi d'épaisseur, en suivant exactement la forme que vous voulez donner au-dedans du *bassin*, jusqu'au niveau des terres.

3. La liaison de vôtre maçonnerie se fera avec du mortier de bonne chaux et sable ordinaire, ou avec de la glaise, ou terre grasse bien corroyée, de manière que tous les joints soient parfaitement remplis; c'est ce que l'on nomme: à bain de mortier.

4. Il faut que l'extérieur des pierres, en dedans du *bassin*, soit raboteux, ou grossièrement piqué, afin de *gripper* ou retenir le *ciment* ou *mastic*, dont je vais parler, parceque ce sera cet enduit qui contiendra parfaitement l'eau.

5. Le pourtour de vôtre *bassin*, etc. étant élevé, et par conséquent la *carsasse* étant terminée, il ne s'agit plus que de la revêtir d'une couche ou épaisseur d'un pouce de *ciment*, pour la rendre impénétrable à l'eau, qui doit s'y conserver parfaitement.

Ayez une provision proportionnée à la grandeur de votre pièce d'eau, de chaux vive sortant du fourneau, ou conservée en lieu sec, dans des tonneaux bien fermés, de manière que cette chaux n'ait rien perdu de sa force, et ne soit point éventée. Faites en piler, ou mettre en poudre, comme le gypse pour les plafonds et les enduits, une certaine quantité, à-peu-près suffisante pour occuper deux maçons pendant un jour.

6. Préparez du mortier de chaux éteinte et de sable de rivière, ou autre bien lavé et pur, un peu plus clair que le mortier ordinaire. Lorsqu'on peut avoir de la *pozzolane*, qui est une espèce de sable tiré des Volcans d'Italie, c'est la meilleure matière que l'on puisse prendre pour cette opération.

À défaut de bon sable et de *pozzolane*, on se servira de tuile pilée et passée au crible fin.

7. Ce mortier étant préparé, mettez en 4 parties égales dans un auget de maçon, contenant 6 à 7 de ces parties.

8. Mettez sur ces 4 parties, une cinquième de vôtre chaux vive mise en poudre, et gâchez sur-le-champ et promptement le tout ensemble pour le mélanger parfaitement.

9. Il faut enduire aussitôt, avec ce mélange, l'intérieur de vôtre *bassin*, ou pièce d'eau, en commençant par le tour, et unissant bien avec la truelle, faisant croiser chaque reprise l'une sur l'autre, de manière qu'il n'y paraisse aucun joint, comme quand on veut enduire un mur d'appartement, ou un plafond.

10. Lorsqu'une augée sera emploiée, recommencez en une autre, et ainsi successivement, jusqu'à ce que toute la superficie intérieure de la pièce d'eau soit terminée.

11. L'essentiel de cette opération est que la poudre de chaux-vive soit emploiée à enduire, au moment où elle fermente dans le mortier où elle vient d'être mélangée, afin qu'elle en boive toute l'humidité et l'empêche par-là de faire aucune gerçure.

C'est aussi pour cette raison, qu'il faut passer et repasser souvent la truelle sur tout l'enduit, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus à craindre qu'il s'y forme aucune crevasse.

12. Laissez sècher cet enduit à l'air, mais à l'ombre, et alors passez y une couche d'huile la plus commune, et il sera en état de recevoir l'eau et de résister à la gelée.

On peut faire, avec ce ciment, des marches d'escaliers, ou perrons, dont le massif sera en simple moilon sur lequel on appliquera une couche d'un pouce d'épaisseur bien dressée à la truelle et à la règle, comme on fait pour le gypse.

On peut aussi en couvrir des terrasses, sur toute la superficie, de manière qu'il n'y paraisse aucun joint, et les eaux des pluies s'écouleront bien mieux que sur les dalles de pierre dont on les couvre ordinairement.

Lorsqu'on a quelques tuiaux de terre à souder ensemble pour conduire l'eau un peu loin, voici un mastic excellent pour celà :

Prenez deux parties de poix-résine,
Deux parties de poix noire,
Une partie de cire jaune,
Une partie de soufre en poudre.

Mettez le tout sur le feu dans un vaisseau de fer ou de terre; lorsqu'il sera bien fondu, mêlez-y de la brique pilée et de la limaille de fer, jusqu'à ce que ce mélange soit fort épais.

Versez le tout sur un pavé mouillé, pour en faire un gâteau ou masse, dont vous vous servirez au besoin.

Avant de souder vos tuiaux, il faut bien sécher, avec de la braise allumée, les bouts qui doivent être unis. Vous faites chauffer le mastic, vous l'appliquez tout chaud à l'entour des joints des tuiaux, et vous le soudez avec un fer chaud, comme font les Vitriers, ou les Plombiers.

Un auge de pierre cassé, peut se rétablir parfaitement avec ce mastic, en faisant bien sécher les cassures, avant de rien appliquer.

On soude de même les robinets et autres instrumens qui servent aux conduites d'eau.

Instructions et Observations additionnelles.

Après l'impression de ce volume, en parcourant le Traité de la culture des arbres fruitiers, traduit de l'anglais de Forsyth par J. P. Pictet Mallet de Genève; j'ai remarqué quelques articles assez intéressans pour en faire part à mes lecteurs, en les insérant dans mon ouvrage, avec quelques additions.

Art. I.

Composition pour guérir les Plaies, Meurtrissures ou autres accidens qui peuvent survenir aux arbres; et pour les rétablir, lorsqu'ils sont attaqués du chancre.

„ Prenez un boisseau de bouse de vache, un demi boisseau de plâtres de vieux bâtimens (celui des plafonds des chambres est le meilleur), un demi boisseau de cendres de bois, et la seizième partie d'un boisseau de sable de rivière, ou autre. On doit tamiser ces trois derniers objets avant de les mélanger On travaille ensuite bien le tout avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement uni. On peut employer cette composition en forme d'emplâtre, mais il est plus avantageux d'en faire usage sous une forme plus liquide, parce qu'elle adhère plus fortement à l'arbre, et malgré cela, permet à l'écorce de croître. On la délaie donc avec de l'urine et de l'eau de savon, jusqu'à ce qu'elle soit de la con-

sistance d'une peinture un peu épaisse. On a soin de rendre la coupure ou blessure bien unie avec quelque instrument tranchant, on arrondit les bords de l'écorce, on les rend aussi minces que possible, et on applique dessus la composition avec un pinceau. On prend alors une certaine quantité de poudre sèche composée de cendres de bois mêlées avec une sixième partie de cendres d'os brûlés ; on la met dans une boîte qui ait des trous à son sommet, et on secoue cette poudre sur la surface de la composition, jusqu'à ce que le tout en soit couvert ; on la laisse ainsi pendant une demi heure pour qu'elle absorbe l'humidité ; on remet ensuite davantage de poudre ; on la bat légèrement avec la main, et on répète l'application de la poudre, jusqu'à ce que l'emplâtre devienne une surface sèche et unie.

Toutes les fois que l'on étêtera un arbre un peu considérable près du terrein, après que l'on aura rendu sa surface parfaitement unie, et qu'on l'aura recouverte de la composition, on la saupoudrera avec de la même poudre que la précédente, à laquelle on aura mêlé une quantité égale de poudre d'albâtre, afin de la rendre plus propre à résister au suintement des arbres et aux grosses pluies.

Si l'on garde de cette composition pour d'autres momens, il faut la conserver dans un vase avec de l'urine par-dessus.

Quand on ne peut se procurer des plâtres de vieux bâtimens, on prend de la craie pilée, ou de la chaux commune qui ait été éteinte au moins depuis un mois.

Lorsque l'accroissement du bois élevera les bords de la composition près de l'écorce, on aura soin de frotter dessus avec le doigt, pour que l'emplâtre se conserve en entier et empêche l'air et l'humidité d'entrer dans la blessure. Celà se fait mieux après une pluie, ou bien il faut mouiller l'emplâtre.

Pour prévenir les chancres, il est bon d'appliquer cette composition par-tout où l'on a fait une taille un peu considérable.“

Mr. Forsyth prétend que cette composition rétablit parfaitement les vieux arbres, tant fruitiers que forestiers, rongés par le chancre, en coupant avec soin toute l'écorce et le bois malade, en un mot toutes les parties gâtées et corrompues, jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucune trace de chancre, en couvrant de composition les parties saines, ou le bois dur, après les avoir bien unies.

Il assûre que par ce moyen, les arbres les plus vieux et les plus détériorés ont repris une nouvelle vigueur, et que la composition a fait sur eux le même effet qu'une couche de fumier produit sur le terrein.

On me permettra de douter d'un succès aussi miraculeux. Je conçois qu'un arbre sain et vigoureux auparavant, peut être guéri de ses blessures, ou du chancre, avec cette composition, qui n'est autre chose que l'onguent de St. Fiacre, (dont je parle en plusieurs endroits de ma première partie) perfectionné; mais qu'elle rajeunisse un arbre dont l'âge a fixé la durée, c'est comme si Mr. Forsyth m'assurait qu'il redonnera sa première vigueur à un vieillard de 100 ans.

ART. II.

M. Forsyth conseille d'arroser annuellement les arbres, dans le mois de Février ou de Mars, avec un mélange de bouse de vache, d'urine et d'eau de savon, qui détruira les oeufs des Insectes, empêchera la mousse et les *lichens* de croître sur le tronc et les branches, et servira à maintenir l'écorce belle et saine. En répétant cette opération en Automne, on détruira les oeufs d'une grande quantité d'Insectes qui éclosent en Automne et en Hiver.

Il n'y a rien de plus salutaire aux arbres, surtout aux espaliers, que de les arroser dans les grandes sècheresses, avec une pompe à brouette, ou avec une grosse seringue de bois, de fer-blanc, ou de toute autre matière solide, en y adaptant une canule de cuir que l'on serre avec le pouce et l'index en arrosant, pour écarter l'eau et la faire tomber en pluie fine sur les arbres. Cette opération les nettoie, les rafraîchit et les délivre de tous les insectes dont ils peuvent être attaqués. Elle doit se faire sur les 5 à 6 heures du soir, et non quand le soleil donne sur les arbres.

Il est bon aussi, et quelquefois nécessaire, d'arroser les arbres au pied, dans les tems secs, en creusant un large bassin autour de chaque arbre, ou en faisant avec du terreau, un rebord le long de la platebande. Après avoir donné un bon arrosement, on couvrira la plate-bande de fumier bien pourri, ou de feuilles, ce qui maintiendra les racines des arbres humides et empêchera le terrein de se crevasser.

ART. III.

J'ai oublié de dire que pour avoir de beaux fruits et ménager ses arbres, il faut éclaircir les fruits lorsqu'ils sont trop épais. Cette opération se fait lorsqu'ils sont noués et qu'ils commencent à grossir. On en laisse une quantité proportionnée à la grandeur et à la vigueur de l'arbre; on a soin de laisser ceux qui restent. placés le plus régulièrement qu'il est possible, et assez écartés les uns des autres pour qu'ils puissent prendre leur accroissement sans se toucher.

ART. IV.

Pour nettoier les arbres de mousse comme il faut et avec facilité, on doit 1.° s'y prendre avant que la sève soit en mouvement, et au moment de la taille. 2. C'est par un tems humide qu'elle se détache facilement et, pour ainsi dire, d'elle même. 3. Si le tems est trop sec, mouillez le soir, les parties mousseuses, et le lendemain matin détachez la plus grosse, en la raclant avec un morceau de bois dur, concave et tranchant. 4. Vous terminerez l'opération en frottant le tronc et les branches mousseuses, avec un morceau de grosse toile neuve, ou mieux, avec une brosse rude trempée dans un baquet d'eau où l'on aura délaié de la bouse de vache et du savon noir.

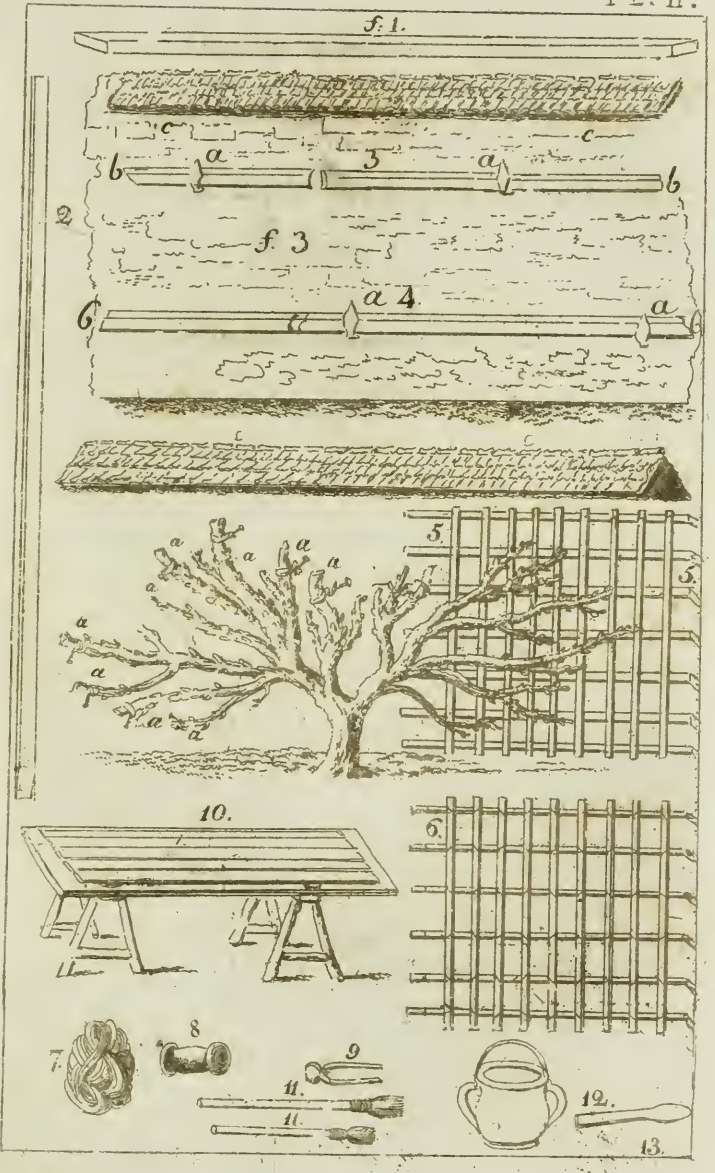
Voyez pour les vieilles écorces, page 113.

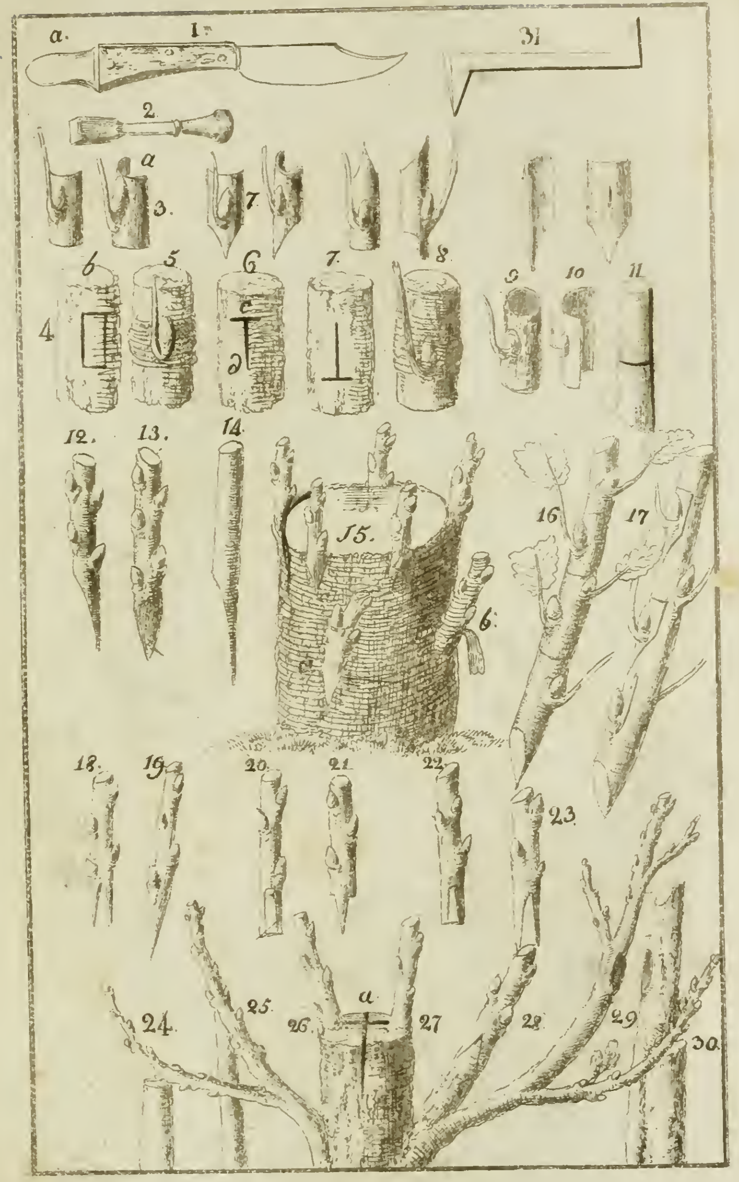

T. I.
Pl. I.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
A
B
C
D
E
F
G

IN

rai
en
30
par
rec
se :
raic
déc
gar
qu'i

ci
env


f. 1.
c
c
b
a
3
a
b
2
f. 3
6
a 4
a
c
c
5.
5.
a
10.
6.
7.
8
9
11.
11.
12.
13.


a.
1.
31
2.
a
3.
7.
8.
b
5.
6
7.
4.
c
d
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
b.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.
a.
24.
25.
26.
27
28.
29.
30.

a coû
plus
itrine
ue,
brûlu
et les
, les
icles,
i foul
e rent
t et d
simp
dinair
plusic
n alle

ueil i
mois
Pass
és ou
en Su
'tra en
la re
mpres
les m
, en
uivre.

utons
, er

:.

: Avc


1
2
3.
4
5
6
7.
8
fig. 9
10
11

A M

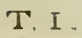
coûte
ıs gr
ine, l
, la
rûlur
les o
les r
les,
foulu
rentr
et du
simpl
linaire
plusie
ı allen

intére
du mo
Passé
s où
n Su
tra en
, la re
impres
les m
s, en
suivré

outons
in, e

ut.

à Av


fig. 1.
b
a
c
d
e.
f.
d
c
e
c
d.
a
a.
e
b
fig 2.
a.
b
b.
c.
fig 3.

emèc
omb
ées,
e et
yes,
loulo
: den
s pan
oissan
sures
échap
repo
t qu'
e la p
l. in-

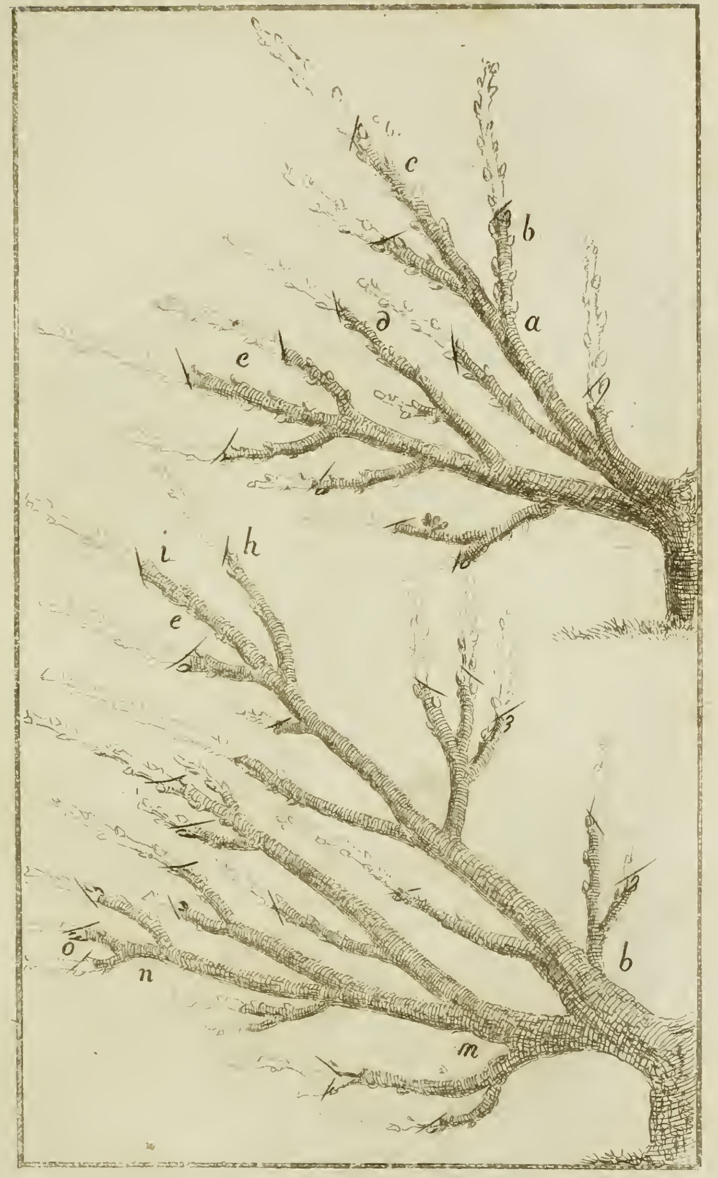
---

ouscri
recev
prix r
acò,
Poin
ni des
· écri
le ch
e poi
remèd
lminis

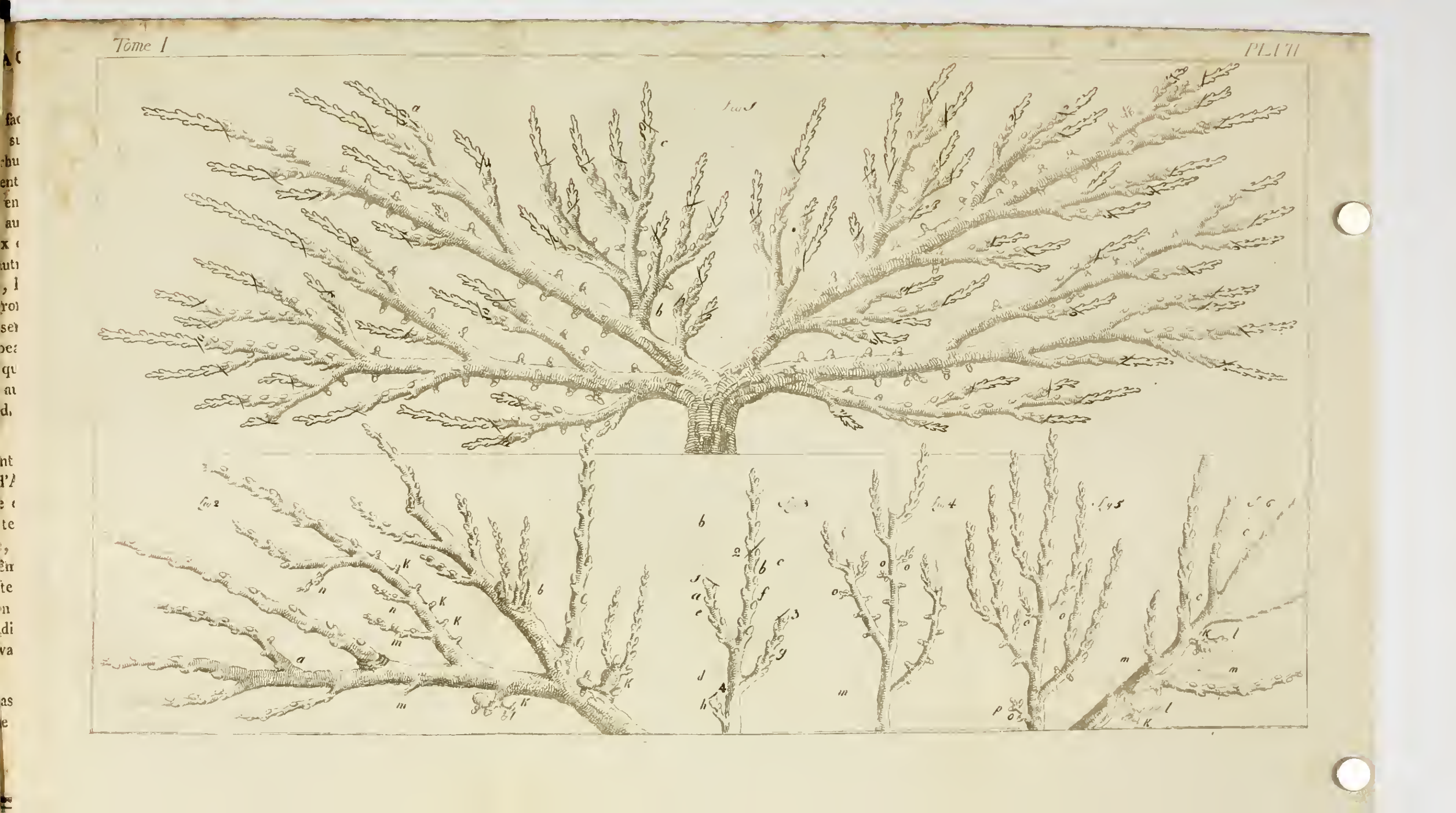
urnir
mes
a cor
ranchi

---

nerie


c
b
a
d
e
i
h
e
b
m
n
o


PL. VII
fig 5
f. 6
c
c
o
o
K
l
m
m
l
K
p
o



PL 2

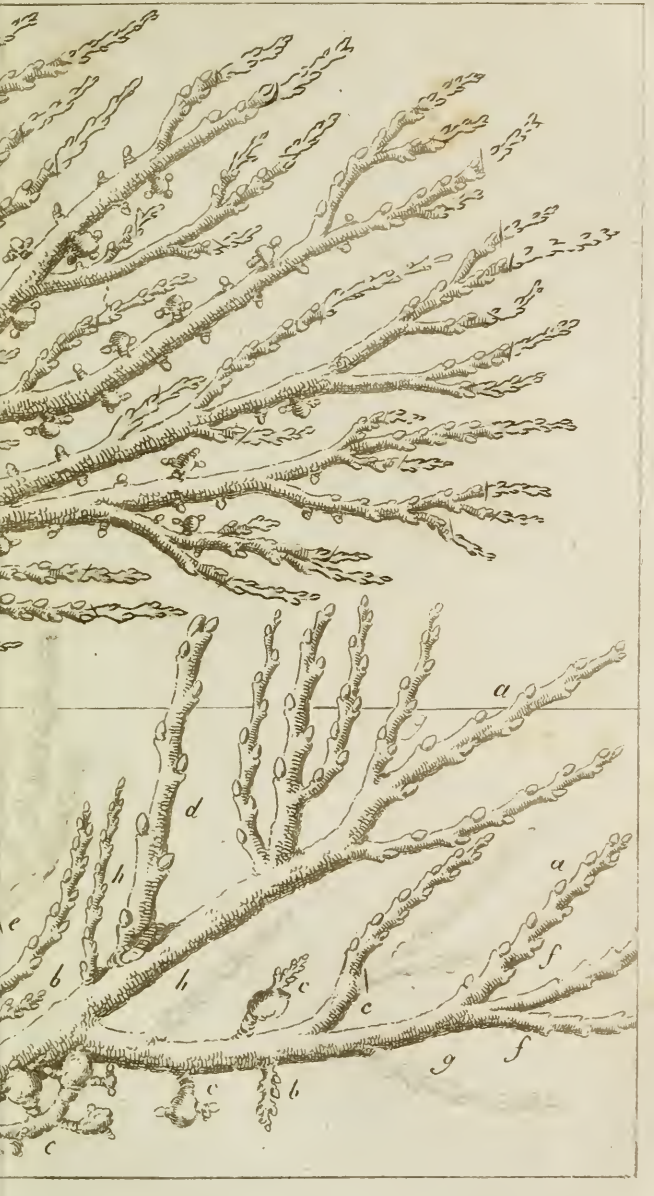
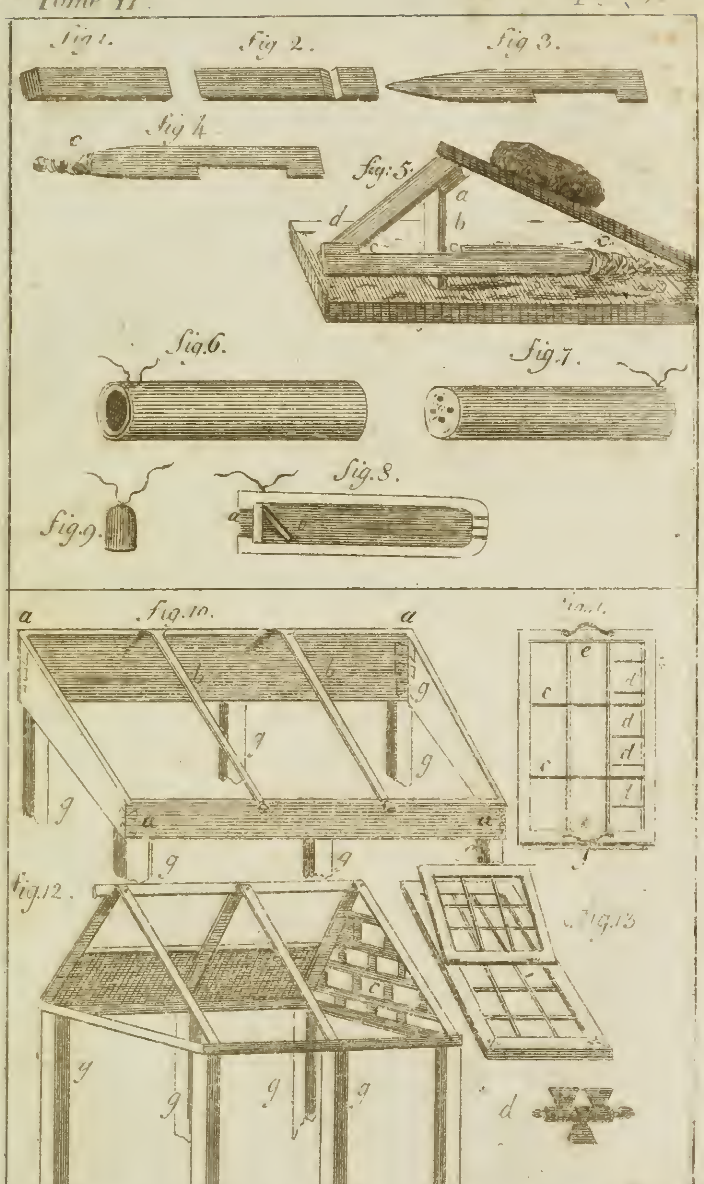


fig. 1re

fig. 2

fig. 3


fig 1.
fig 2.
fig 3.
fig 4
c
fig: 5.
a
b
d
c
fig.6.
fig.7.
fig.8.
a
b
fig.9.
fig.10.
a
a
b
b
g
g
g
g
g
g
fig.12.
c
g
g
g
g
fig.13
d
c
d
d
d

3 frontispieces
& 7 plates

Ex 2 vol 5 —

